

**SAMSUNG**

Инструкции по установке и эксплуатации  
**Встраиваемый духовой шкаф**



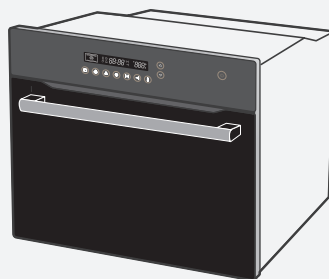
**Серия NV70F55**  
**Серия NV66F55**  
**Серия BF2D**

Инструкция для пользователя

**Planet  
First**

**100 %  
Recycled Paper**

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.



## Содержание

<b>Использование руководства</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Инструкции по технике безопасности</b> . . . . .	<b>2</b>
Замена ламп . . . . .	7
<b>Установка</b> . . . . .	<b>8</b>
Подключение к источнику питания . . . . .	8
Установка в шкаф . . . . .	9
Снятие дверцы . . . . .	10
Снятие стекол дверцы . . . . .	10
функция автоматической экономии энергии . . . . .	11
Правильная утилизация изделия (использованное электрическое и электронное оборудование) . . . . .	11
<b>Составные части и функциональные особенности</b> . . . . .	<b>12</b>
Духовой шкаф . . . . .	12
Панель управления духового шкафа . . . . .	13
Принадлежности . . . . .	14
Использование принадлежностей . . . . .	15
Защитное отключение . . . . .	15
Охлаждающий вентилятор . . . . .	15
<b>Перед началом работы</b> . . . . .	<b>16</b>
Установка времени . . . . .	16
Первоначальная чистка . . . . .	17
Функции духового шкафа . . . . .	18
<b>Использование духового шкафа</b> . . . . .	<b>28</b>
Установка режима функции приготовления . . . . .	28
Установка температуры духового шкафа . . . . .	29
Выключение духового шкафа . . . . .	30
Время приготовления . . . . .	31
Отложенный старт . . . . .	32
Кухонный таймер . . . . .	34
Автоматическое приготовление . . . . .	35
Включение/выключение освещения . . . . .	36
Функция блокировки . . . . .	37
<b>Чистка и уход</b> . . . . .	<b>38</b>
Очистка паром . . . . .	38
Поверхности из каталитической эмали . . . . .	41
Боковые направляющие противней . . . . .	42
<b>Гарантия и обслуживание</b> . . . . .	<b>43</b>
Ответы на часто задаваемые вопросы и устранение проблем . . . . .	43

## Использование руководства

Благодарим за выбор встроенного духового шкафа SAMSUNG.

Данное руководство пользователя содержит важную информацию по безопасности, а также инструкции по эксплуатации и обслуживанию устройства.

Перед началом эксплуатации духового шкафа прочитайте руководство и сохраните его для будущего использования.

В тексте руководства используются следующие обозначения.



**Важно**



**Примечание**

## Инструкции по технике безопасности

Установка данного духового шкафа должна выполняться только квалифицированным электриком. Специалист по установке отвечает за подключение прибора к сетевому источнику питания с учетом соответствующих рекомендаций по технике безопасности.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- Если сетевой шнур данного прибора имеет дефект, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или авторизованного агента по обслуживанию. (только для моделей со стационарной проводкой)
- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. (Только для моделей с кабелями питания)

## *Инструкции по технике безопасности (продолжение)*

RU

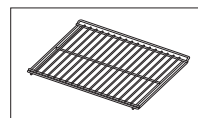
- Установка должна обеспечивать возможность удобного отключения устройства. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.
- Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.
- Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
- Если устройство имеет функцию приготовления пищи на пару или функцию самоочистки, перед ее использованием следует удалить чрезмерные загрязнения, а также все посторонние предметы из духового шкафа. (только для моделей с функцией самоочистки).
- Если устройство имеет функцию самоочистки, во время самоочистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует допускать к устройству детей. (только для моделей с функцией самоочистки).
- Для данной печи рекомендуется использование термодатчика. (Только для моделей с термодатчиком)
- Не допускается использование паровых очистителей.
- Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.



## Инструкции по технике безопасности (продолжение)

RU

- Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.
- Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.
- При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.
- При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.
- Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Решетка устанавливается приподнятой частью к задней стенке духового шкафа. Это позволяет ей оставаться в нейтральном положении время приготовления тяжелых блюд.  
(В зависимости от модели)



## Инструкции по технике безопасности (продолжение)

RU

### ВНИМАНИЕ

- В случае повреждения духового шкафа при транспортировке его подключение выполнять не следует.
- Подключение данного устройства к основному источнику питания должно выполняться только электриком, имеющим соответствующее разрешение.
- В случае неисправности или поломки прибора его эксплуатацию следует прекратить.
- Ремонт устройства должен выполняться только техническим специалистом, имеющим соответствующее разрешение. Неквалифицированный ремонт может подвергнуть пользователя и других людей существенной опасности. Если потребуются ремонтные услуги, обращайтесь в сервисный центр или к торговому представителю компании SAMSUNG.
- Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.
- Данный прибор должен подключаться к сетевому источнику питания только через одобренный производителем автоматический выключатель или предохранитель. Никогда не используйте несколько переходников для вилки или удлинительных шнуров.
- Перед проведением ремонта или очистки прибора следует отключать его от сети.
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом.
- Если устройство имеет функцию приготовления пищи на пару, не пользуйтесь им при поврежденном картридже подачи воды. (только для моделей с функцией пароварки).
- При повреждении или неисправности картриджа не используйте устройство и отнесите его в ближайший сервисный центр. (только для моделей с функцией пароварки).
- Данная модель духового шкафа предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях.
- При работе духового шкафа его внутренние стенки становятся настолько горячими, что могут вызывать ожоги. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок духового шкафа, пока он не остынет.
- Никогда не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.
- Поверхности духового шкафа становятся горячими, когда он используется при высокой температуре в течение продолжительного периода времени.
- Во время приготовления пищи соблюдайте осторожность при открытии дверцы печи, так как может произойти внезапный выброс горячего воздуха и пара.
- В процессе приготовления блюд, содержащих алкоголь, из-за высоких температур он может испаряться и воспламеняться в случае контакта с горячими компонентами духового шкафа.
- В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.
- Во время использования печи не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
- Замороженные блюда (например, пиццу) следует готовить на большой решетке. Если применяется противень, он может деформироваться вследствие сильного перепада температур.
- Не допускайте пролития воды на дно духового шкафа, когда он горячий. Это может привести к повреждению эмалированной поверхности.
- В процессе приготовления блюда дверца духового шкафа должна быть закрыта.
- Не выстилайте дно печи алюминиевой фольгой и не помещайте на него противни или формы. Алюминиевая фольга препятствует теплообмену, в результате чего могут быть повреждены эмалированные поверхности. Кроме того, это отрицательно влияет на качество приготовляемой пищи.

## *Инструкции по технике безопасности (продолжение)*

RU

- Фруктовые соки оставляют пятна на эмалированных поверхностях печи, вывести которые затруднительно. Для приготовления сочных блюд используйте глубокую сковороду.
- Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.
- Следует наблюдать за маленькими детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.
- Не наступайте, не опирайтесь, не садитесь и не ставьте тяжелые предметы на дверцу духового шкафа.
- Не прилагайте излишних усилий, открывая дверцу.
- Не отключайте устройство от основного источника питания даже после завершения процесса приготовления.
- В процессе приготовления не оставляйте дверцу открытой.
- Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.

## Инструкции по технике безопасности (продолжение)

RU

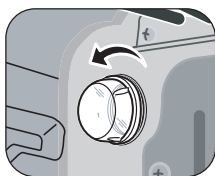
### Замена ламп

#### **Опасность поражения электрическим током!**

Перед заменой любой лампы духового шкафа выполните следующие действия.

- Выключите духовой шкаф.
- Отключите духовой шкаф от сетевой розетки.
- Постелите ткань на дно духового шкафа, чтобы защитить лампу и стеклянный колпачок от повреждения в случае их падения.
- Лампы можно приобрести в сервисном центре SAMSUNG.

### Лампа на задней стенке духового шкафа



1. Снимите колпачок, вращая его против часовой стрелки, затем снимите металлическое кольцо и плоское кольцо и очистите стеклянный колпачок. При необходимости замените лампу на новую лампу мощностью 25 Вт, способную выдерживать температуру до 300 °С.
2. Очистите стеклянный колпачок, металлическое кольцо и плоское кольцо при необходимости.
3. Установите металлическое кольцо на стеклянный колпачок.
4. Установите стеклянный колпачок на то место, откуда он был снят при выполнении шага 1, и вращайте его по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.

## Установка

### Инструкции по безопасной установке

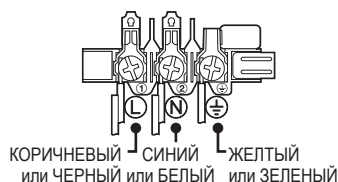
RU

Установку данного духового шкафа может выполнять только квалифицированный электрик. Он несет ответственность за подключение устройства к основному источнику питания и за соблюдение соответствующих правил техники безопасности.

- При установке необходимо обеспечить защиту от прикосновения к деталям духового шкафа, находящимся под напряжением.
- Предмет кухонной мебели, в который встраивается духовой шкаф, по степени устойчивости должен отвечать требованиям стандарта DIN 68930.

### Подключение к источнику питания

Если духовой шкаф не подключается к основному источнику питания с помощью вилки, для соответствия требованиям техники безопасности необходимо установить разъединительный выключатель, у которого размыкаются все полюса (с расстоянием между контактами не менее 3 мм). Кабель питания (H05 RR-F или H05 VV-F с площадью поперечного сечения не менее 2,5 мм<sup>2</sup>) должен быть достаточно длинным, чтобы его можно было подключить к духовому шкафу, стоящему на полу перед предметом кухонной мебели, в который он встраивается. Откройте крышку клемм на задней стенке духового шкафа с помощью отвертки и отверните винты хомута кабеля перед подключением электрических проводов к соответствующим клеммам. Кабель заземления должен подключаться к клемме (  $\perp$  ) духового шкафа. Сначала необходимо подсоединить желтый и зеленый кабели (кабели заземления), эти кабели должны быть длиннее остальных. Если духовой шкаф подключается к электросети с помощью вилки, она должна оставаться доступной после установки духового шкафа. Компания Samsung не несет ответственности за несчастные случаи, произошедшие из-за отсутствия или неисправности заземления.



- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** : Не допускайте застревания соединительного кабеля во время установки и его соприкосновения с горячими деталями духового шкафа.

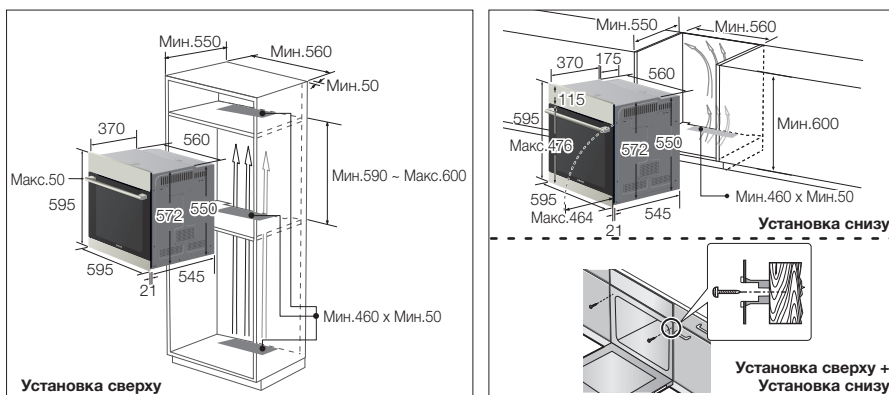
## Установка (продолжение)

RU

### Установка в шкаф

При установке во встроенный шкаф пластиковые поверхности и клей, используемый для крепления, должны выдерживать температуру 90 °С внутри шкафа; пластиковые поверхности и клей смежного шкафа должны выдерживать температуру до и 75 °С. Компания Samsung не несет ответственности за повреждение пластиковых поверхностей или клея в результате нагрева.

В основании кухонного шкафа, предназначенного для установки духового шкафа, должен иметься вентиляционный зазор. Необходимо оставить зазор (примерно 50 мм) между нижней полкой и стенкой шкафа для обеспечения вентиляции. Если требуется установить духовой шкаф под варочной панелью, необходимо следовать инструкциям по установке для варочной панели.



Полностью задвиньте устройство в шкаф и надежно зафиксируйте с обеих сторон двумя винтами. Необходимо оставить зазор (не менее 5 мм) между устройством и смежным шкафом.

После установки удалите защитную виниловую пленку, защитную ленту, бумагу и принадлежности с дверцы и внутренних поверхностей духового шкафа. Перед демонтажом духового шкафа отключите его от источника питания и отвинтите два винта с обеих его сторон.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :** Встроенный шкаф должен иметь минимальный вентиляционный зазор для поступления воздушного потока, как показано на рисунке. Не закрывайте это отверстие деревянными планками, поскольку оно предназначено для обеспечения вентиляции.
- Внешний вид деталей передней панели духового шкафа, например, ручки дверцы, может отличаться в зависимости от модели. Но размер духового шкафа соответствует размеру модели, изображенной на рисунке.

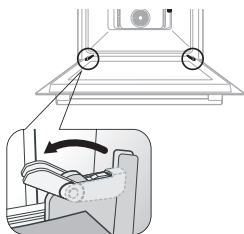
## Установка (продолжение)

### Снятие дверцы

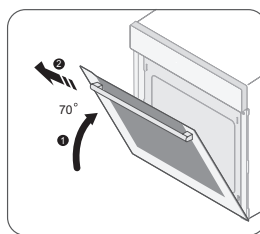
RU

При обычном использовании дверцу духового шкафа снимать не следует, но при необходимости, например, если требуется очистка, дверцу можно снять, следуя указанным ниже инструкциям.

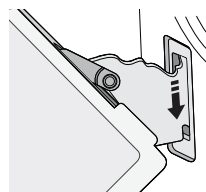
**ВНИМАНИЕ :** Повторите операции 1 и 2 в обратном порядке.



1. Откройте дверцу и затем полностью откройте зажимы на обеих петлях дверцы.



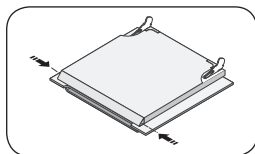
2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Двумя руками возьмитесь за обе стороны дверцы посередине и тяните дверцу на себя и вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из своих отверстий.



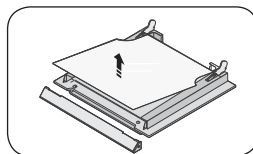
3. После очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке. Зажимы на обеих петлях должны быть закрыты.

### Снятие стекол дверцы

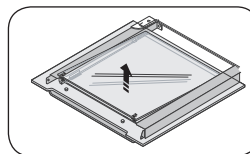
Дверца духового шкафа снабжена тремя листами стекла, прижатыми друг к другу. Эти стекла можно снять для чистки.



1. Нажмите кнопки с левой и правой сторон дверцы.



2. Снимите крепление и извлеките из дверцы стекло 1.



3. Поднимите стекло 2 и очистите его теплой водой или мощным средством, а затем вытрите насухо мягкой чистой тканью.

**ПРИКРЕПЛЕНИЕ :** Повторите операции 1, 2 и 3 в обратном порядке. В разных моделях духовых шкафов количество стекол в дверце может изменяться от 2 до 4 штук. При установке внутреннего стекла 1 сориентируйте его так, чтобы сторона с надписями была направлена вниз.



## Установка (продолжение)

RU

### *функция автоматической экономии энергии*

- Если во время настройки или временной остановки не выбрано никакой функции, через 10 минут действие отменяется и будут отображены часы.
- Освещение: Во время приготовления можно выключить лампу печи кнопкой «Oven light» (Лампа освещения печи). В целях экономии энергии лампа печи отключается через несколько минут после запуска программы приготовления.



### *Правильная утилизация изделия*

**(использованное электрическое и электронное оборудование)**

**(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)**

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

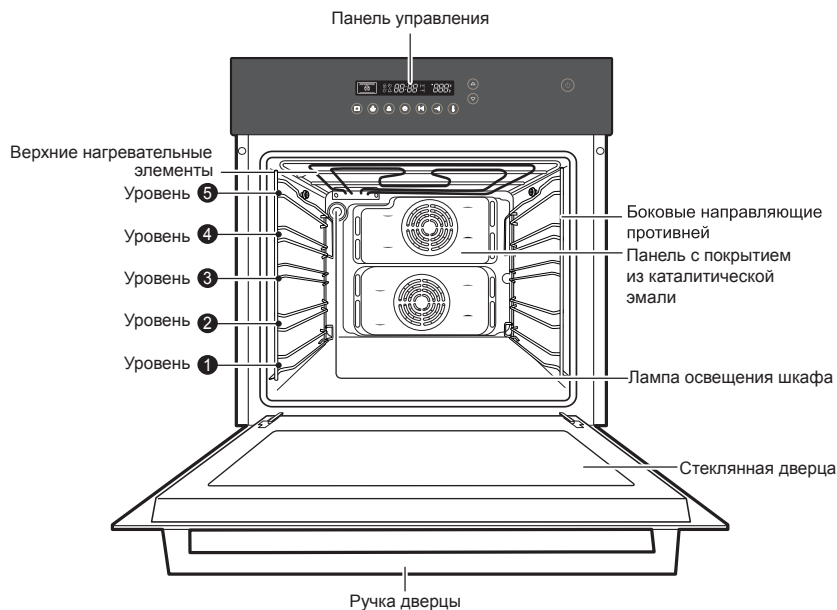
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

## Составные части и функциональные особенности

### Духовой шкаф

RU

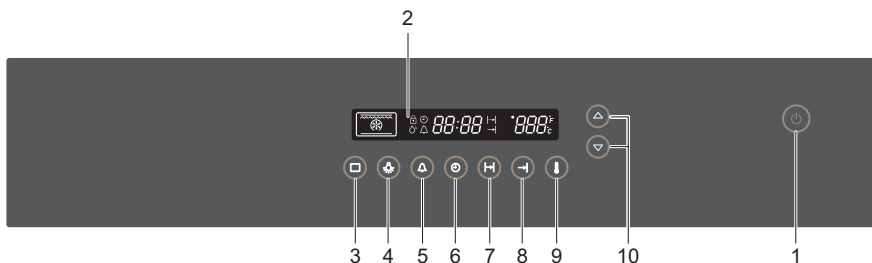


- ☒ Уровни для противней и решеток нумеруются снизу вверх. Уровни 4 и 5 обычно используются в режиме гриля. Используйте руководства по приготовлению пищи, имеющиеся в этом руководстве, чтобы выбрать подходящий уровень для приготовления ваших блюд.

## Составные части и функциональные особенности (продолжение)

RU

### Панель управления духового шкафа



- |  |   |
|--|---|
| 1. Кнопка «Сеть Вкл./Выкл.»                | 7. Кнопка времени приготовления           |
| 2. Окно дисплея                            | 8. Кнопка времени окончания приготовления |
| 3. Кнопка «Выбор функций приготовления»    | 9. Кнопка «Температура»                   |
| 4. Кнопка включения / выключения освещения | 10. Кнопки «Время / Температура»          |
| 5. Кнопка кухонного таймера                |   |
| 6. Кнопка часов                            |   |

✉ **Кнопка «Сеть вкл./выкл.»**

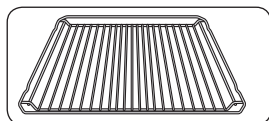
Эта кнопка предназначена для включения или выключения питания духового шкафа. При нажатии кнопки «Сеть» подсветка кнопок и панели дисплея гаснет. В результате все кнопки, кроме кнопки «Сеть», становятся не активными. Повторное нажатие кнопки «Сеть» приводит к включению подсветки кнопок и панели дисплея и все кнопки снова становятся активными.

## Составные части и функциональные особенности (продолжение)

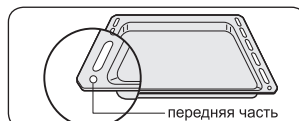
### Принадлежности

RU

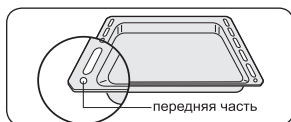
В комплект вашего духового шкафа входят следующие принадлежности.



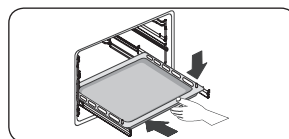
- 1 Решетка для гриля** - для установки посуды, форм для выпечки тортов и кексов, поддонов для жарки и гриля.



- 2 Противень для выпекания** - для выпекания пирогов и бисквитов.

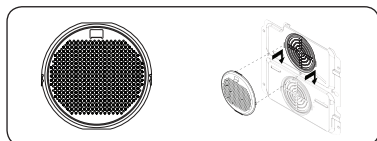


- 3 Глубокий противень** - для жарки или сбора мясного сока или капающего жира.



- 4 Выдвижные направляющие**  
(дополнительная принадлежность)

- Если необходимо приготовить пищу на решетке или противне, выдвиньте направляющие до требуемого уровня.
- Поместите решетку или противень на направляющие и задвиньте их. Убедившись, что направляющие полностью задвинуты, закройте дверцу духового шкафа.

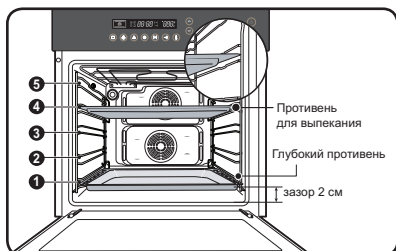


- 5 Жироулавливающий фильтр**  
(дополнительная принадлежность)

- Жироулавливающий фильтр, устанавливаемый на заднюю стенку внутреннего отделения духового шкафа, защищает вентилятор, круговой нагреватель и камеру шкафа от загрязнения (в частности, от брызг жира).
- Жироулавливающий фильтр рекомендуется использовать при приготовлении мяса. При приготовлении выпечки фильтр следует снимать! Выпечка, приготовленная в камере с установленным фильтром, может оказаться плохо пропеченной.
- Если фильтр установлен с использованием программы автоматического приготовления, для достижения лучших результатов (при необходимости) увеличьте время приготовления.

## Составные части и функциональные особенности (продолжение)

RU



Противень для выпекания, глубокий противень и решетку для гриля необходимо правильно вставлять в боковые направляющие.

При извлечении приготовленной пищи из духового шкафа будьте осторожны, чтобы не обжечься о горячую посуду и поверхность.

**Пример** Уровень 1: глубокий противень  
Уровень 4: противень для выпекания

- ☒ При использовании глубокого противня или противня для выпекания для сбора капающих соков при приготовлении пищи убедитесь в том, что противень правильно вставлен в боковые направляющие. Не допускайте контакта этих принадлежностей с нижней поверхностью духового шкафа, так как это может привести к повреждению эмалированного покрытия. Зазор между противнем, установленным на уровне 1, и нижней поверхностью духового шкафа должен быть не менее 2 см.

### Использование принадлежностей

**Решетка для гриля, противень для выпекания и глубокий противень**

#### Установка разделительной перегородки

Устанавливайте разделительную перегородку всегда на уровне 3 духового шкафа.

#### Установка решетки для гриля

Устанавливайте решетку для гриля на любом желаемом уровне.

#### Установка противня для выпекания и глубокого противня

Устанавливайте противень для выпекания и/или глубокий противень на любом желаемом уровне.

### Защитное отключение

- Если время приготовления не установлено, духовой шкаф отключится автоматически через интервалы времени, приведенные ниже.

#### Время отключения для различных установок температуры

Ниже 105 °C	16 часов
От 105 °C до 240 °C	8 часов
От 245 °C до 300 °C	4 часов

- Электрические цепи духового шкафа включают систему тепловой защиты. Если духовой шкаф нагревается до критически высокой температуры, система автоматически отключит электропитание нагревательных элементов на некоторое время.

### Охлаждающий вентилятор

Во время приготовления пищи вентилятор выдувает горячий воздух из передней поверхности духового шкафа. Это нормальное явление.

- Охлаждающий вентилятор также продолжает работать после окончания использования духового шкафа. Он прекращает работать, когда температура внутри упадет до 60 °C или через 25 минут.

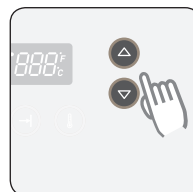


## Перед началом работы

### Установка времени

RU

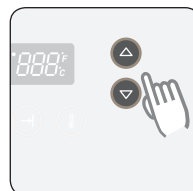
Если питание подключается впервые, установите время перед использованием устройства.



**1** Нажмите кнопку часов. Пиктограмма “⌚” и цифры “12:” будут мигать.

**2** Используйте кнопки **Время/Температура** для установки времени суток.

Пример Установить 1:30



**3** Нажмите кнопку часов. Пиктограмма “⌚” и цифры “:00” будут мигать.

**4** Нажмите кнопки **Время/Температура** для установки минут. Пиктограмма “⌚” будет мигать.



**5** Нажмите кнопку часов чтобы завершить установку времени, или подождите около 10 секунд. Пиктограмма “⌚” исчезнет, и цифры “30” перестанут мигать. На дисплее отобразится заданное время суток. Теперь ваш духовой шкаф готов к использованию.

## Перед началом работы (продолжение)

RU

### Первоначальная чистка

*Тщательно очистите духовой шкаф перед тем, как использовать его в первый раз.*

- ☛ Не используйте едких или абразивных чистящих средств. Вы можете повредить поверхность духового шкафа. Для чистки духовых шкафов с эмалированными поверхностями используйте доступные в продаже специальные чистящие средства.

### Для чистки духового шкафа

1. Откройте дверцу. Включите освещение духового шкафа.
2. Очистите все противни, принадлежности и боковые направляющие теплой водой или жидким моющим средством, затем протрите досуха мягкой чистой тряпкой.
3. Очистите внутреннюю поверхность духового шкафа таким же образом.
4. Протрите переднюю сторону духового шкафа влажной тряпкой.

Проверьте правильность установки времени. Перед использованием удалите принадлежности и включите духовой шкаф в режиме конвекции с температурой 200 °C на 1 час. При этом будет ощущаться специфический запах. Это нормальное явление, но вы должны обеспечить хорошую вентиляцию кухни в это время.

Специфический запах возникает не только после очистки, но и при первичном включении духовки



## Перед началом работы (продолжение)

### Функции духового шкафа

RU

Функциональные возможности духового шкафа включают следующие функции

#### 1. Обычный режим

Рекомендуемая температура: 200 °C

Обычный режим идеален для выпекания и жарки пищи, расположенной на одном уровне. Температуру в духовом шкафу поддерживают как верхний, так и нижний нагревательные элементы.

Перед началом приготовления необходимо предварительно разогреть духовку.

(Вы можете разогреть духовку в режиме, который Вы выбрали, в данном случае это «Обычный режим», или используя режим «Гриль + Конвекция».)

Блюдо	Уровень размещения	Температура (°C)	Аксессуары	Время мин.
Лазанья замороженная (500-1000гр)	3	180-200	Решетка	40-50
Дорада охлажденная и целая рыба такого же размера (300-1000гр) 3-4 надреза на каждом боку СБРЫЗНУТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3/2	240	Решетка Противень (для сбора сока)	15-20
Филе рыбы (500-1000гр) 3-4 надреза на каждом боку СБРЫЗНУТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	200	Противень	13-20
Котлеты замороженные из фарша, зразы с ветчиной сыром или грибами (350-1000гр) СБРЫЗНУТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	200	Противень	25-35
Котлеты замороженные морковные, свекольные или картофельные зразы (350-1000гр) СБРЫЗНУТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	200	Противень	20-30
Котлеты свиные на костьке (500-1000гр) СБРЫЗНУТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, ПОСОЛИТЬ И ПОПЕРЧИТЬ	3/2	200	Решетка Противень (для сбора сока)	40-50
Запеченный картофель (половинки) (500-1000гр)	3	180-200	Противень	30-45
Мясной рулет с грибами замороженный (500-1000гр) СБРЫЗНУТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	180-200	Противень	40-50

## Перед началом работы (продолжение)

RU

### 2. Верхний нагревательный элемент + конвекция

Рекомендуемая температура: 190 °C

Работает верхний нагревательный элемент и вентилятор, который обеспечивает постоянную циркуляцию горячего воздуха.

Перед началом приготовления необходимо предварительно разогреть духовку.

(Вы можете разогреть духовку в режиме, используя режим «Гриль + Конвекция».)

Блюдо	Уровень размещения	Температура (°C)	Аксессуары	Время мин.
<b>Корейка свиная на кости (1000гр)</b> СБРЫЗНУТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, ПОСОЛИТЬ И ПОПЕРЧИТЬ	3/2	180-200	Решетка Противень (для сбора сока)	50-65
<b>Буженина по-домашнему из свиной шейки в фольге (1000-1500гр)</b> Лучше предварительно замариновать	2 или 3	180-230	Противень	60-120
<b>Курица целая (700-1500гр)</b>	2 или 3	190-200	Противень	40-55
<b>Стейки из мяса или рыбы (400-800гр)</b> СБРЫЗНУТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, ПОСОЛИТЬ И ПОПЕРЧИТЬ	3/2	180-200	Решетка Противень (для сбора сока)	15-35
<b>Бисквит (1000гр)</b>	2 или 3	180	Глубокий противень	20

## Перед началом работы (продолжение)

### 3. Конвекция

Рекомендуемая температура: 170 °C

Эта функция используется для приготовления пищи, размещенной максимум на трех уровнях. Она также подходит для жарки. В этом режиме работает нагревательный элемент на задней стенке духового шкафа и вентилятор, который распределяет тепло.

Перед началом приготовления необходимо предварительно разогреть духовку.

(Вы можете разогревать духовку в режиме, который Вы выбрали, в данном случае это «Конвекция», или использовать режим «Гриль + Конвекция».)

Блюдо	Уровень размещения	Температура (°C)	Аксессуары	Время мин.
<b>Корейка ягненка на кости (350-700гр)</b> СБРЫЗНУТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, ПОСОЛИТЬ И ПОПЕРЧИТЬ	3/2	190-200	Решетка Противень (для сбора сока)	40-50
<b>Бананы с шоколадом, орехами и тростниковым сахаром 3-5шт</b> У каждого банана сделать надрез, в него 10-15гр шоколада, 5-10гр орехов, по бокам сахар, смоченный водой. Завернуть в фольгу.	3	220-240	Решетка	15-25
<b>Яблоки запеченные 5-8шт x 150-200гр</b> Удалить сердцевину и заполнить ее сахаром. Поставить в сковороду с водой	3	200-220	Решетка	15-25
<b>Котлеты мясные, шницели рубленые, биточки (300-600гр)</b> СБРЫЗНУТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	195	Противень	18-25
<b>Рулет мясной с начинкой (500-1000гр)</b> СБРЫЗНУТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	180-200	Противень	50-65

## Перед началом работы (продолжение)

RU

### 4. Большой гриль

Рекомендуемая температура: 240 °C

Функция "Большой гриль" используется для приготовления больших порций плоской пищи, например, бифштексов, шницелей или рыбы. Она также подходит для поджаривания тостов. В этом режиме работают верхний нагревательный элемент и гриль.

Перед началом приготовления необходимо предварительно разогреть духовку.

(Вы можете разогревать духовку в режиме, который Вы выбрали, в данном случае это «Супер гриль», или используя режим «Гриль + Конвекция».

Блюдо	Уровень размещения	Температура (°C)	Аксессуары	Время мин.
Сосиски или мелкие колбаски с 5-10шт	4/3	200	Решетка Противень (для сбора сока)	10-15
Охотничьи колбаски и шпикачки 8-10шт СБРЫЗНУТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	4/3	200	Решетка Противень (для сбора сока)	10-12
Тосты для завтрака из тостового хлеба 5-10шт	4	240	Решетка	02-03 с одной стороны ПЕРВЕРНУТЬ 02-03 с другой стороны
Тосты с сыром для завтрака из тостового хлеба 5-10шт	3/2	200	Решетка Противень (для сбора сыра)	8-12
Блинчики с начинками замороженные (200-500гр) ВСТАВИТЬ В ХОЛОДНУЮ ДУХОВКУ (ДО РАЗОГРЕВА) СБРЫЗНУТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	200	Противень	20-30

## Перед началом работы (продолжение)

### 5. Малый гриль

Рекомендуемая температура: 240 °C

Этот режим используется для приготовления небольших порций плоской пищи, например, бифштексов, шницелей, рыбы и тостов, размещенных в центре противня или решетки. Работает только верхний нагревательный элемент.

Перед началом приготовления необходимо предварительно разогреть духовку.

(Вы можете разогреть духовку в режиме, который Вы выбрали, в данном случае это «Гриль», или используя режим «Гриль + Конвекция».)

Блюдо	Уровень размещения	Температура (°C)	Аксессуары	Время мин.
<b>Камамбер запеченный замороженный (2х75гр – 4х75гр)</b> ВСТАВИТЬ В ХОЛОДНУЮ ДУХОВКУ (ДО РАЗОГРЕВА)	3	200	Решетка	10-12
<b>Багеты «Томато-Моцарелла» (с ветчиной или салями) замороженные</b>	3/2	200	Решетка Противень (для сбора сыра)	15-20
<b>Рыбные палочки (300-700гр)</b> ВСТАВИТЬ В ХОЛОДНУЮ ДУХОВКУ (ДО РАЗОГРЕВА), СБРЫЗНУТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3/2	200	Решетка Противень (для сбора сока)	15-25
<b>Рыбные котлеты, брикеты филе (замороженные) (300-600гр)</b> ВСТАВИТЬ В ХОЛОДНУЮ ДУХОВКУ (ДО РАЗОГРЕВА), СБРЫЗНУТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	180-200	Противень	20-35
<b>Пицца замороженная (300-500g)</b> ВСТАВИТЬ В ХОЛОДНУЮ ДУХОВКУ (ДО РАЗОГРЕВА)	3/2	180-200	Решетка Противень (для сбора сыра)	23-30

## Перед началом работы (продолжение)

RU

### 6. Нижний нагревательный элемент + конвекция

Рекомендуемая температура: 190 °C

Режим "Нижний нагревательный элемент + конвекция" используется для таких рецептов, когда требуется сочная верхняя поверхность и поджаристая нижняя, например, для пиццы, лотарингского пирога, открытых фруктовых пирогов и творожного пудинга.

Перед началом приготовления необходимо предварительно разогреть духовку.

(Вы можете разогревать духовку в режиме, который Вы выбрали, в данном случае это «Нижний нагрев + конвекция», или использовать режим «Гриль + Конвекция».)

Блюдо	Уровень размещения	Температура (°C)	Аксессуары	Время мин.
Пирог с яблоками из дрожжевого теста замороженный (350-700гр)	3	180-200	Решетка	15-20
Пирожки слоеные с начинками замороженные (300-600гр) СМАЗАТЬ ЖЕЛТКОМ, ВСТАВИТЬ В ХОЛОДНУЮ ДУХОВКУ	3	180-200	Противень	25
Тефтели в соусе (250-500гр) В СКОВОРОДЕ	3	180-200	Сковорода на решетке	25-35
Булочки, рулетики из слоеного теста (500-1000гр) СМАЗАТЬ ЖЕЛТКОМ	3	180	Противень	15-23
Канелони в соусе (250-500гр) В СКОВОРОДЕ	3	180	Сковорода на решетке	22-30
Пироги из дрожжевого теста с начинками (600-1000гр) СМАЗАТЬ ЖЕЛТКОМ	3	180-200	Противень	20-30

## Перед началом работы (продолжение)

### 7. Программа Авто Меню

Рекомендации по использованию функций авто меню.

В таблице указаны вес, необходимый аксессуар, уровень размещения и рекомендации по приготовлению различных блюд.

Программа авто меню уже включает в себя разогрев духовки за исключением программы приготовления пиццы.

В начале работы Вы увидите на дисплее время, необходимое для разогрева (5 мин.) После окончания разогрева Вы услышите сигнал, после чего расположите блюдо на необходимом уровне, используя подходящий аксессуар, и нажмите кнопку «Время приготовления», чтобы продолжить работу духовки.

№	Блюдо	Вес	Аксессуары	Уровень	Комментарии по приготовлению
1	Лазанья	1500г	Решетка	2	Используйте квадратную стеклянную форму для выпекания размером 20х20х5 см. Приготовьте соус: растопите 20г сливочного масла, добавьте 20г муки и порциями влейте 400г молока. В очищенной луковице сделайте надрез и вставьте лавровый лист, 2-3 гвоздики. Погрузите лук в соус. Добавьте соль и перец. Проварите. Отдельно приготовьте начинку: обжарьте 50г нарезанной кубиком моркови, 50г нарезанного кубиком лука и 50г нарезанного стебля сельдерея. Добавьте в несколько этапов 500-600г мясного фарша. Обжарьте. Добавьте 300г томатов в собственном соку. Протушите. Добавьте специи по вкусу. Отдельно приготовьте 200г теста для лазаньи. В кипящую подсоленную воду с оливковым маслом по одному листу добавляйте тесто и варите каждый до состояния "Аль Денте" (когда на срезе видна тонкая прослойка сырого теста). Натрите на терке 200-300г сыра Моццарелла для пиццы, Эмменталь или любого другого. Смазать дно формы для выпекания молочным соусом. Выложить 3-4 листа теста для лазаньи. Смазать молочным соусом. Выложить часть начинки. Посыпать слегка сыром. Накрыть 3-4 листами теста для лазаньи. Повторить операции. Последний слой должен быть из теста. Сверху обильно смазать соусом. Хорошо присыпать сыром. Поставить форму для выпекания на решетку.
2	Свинная корейка на кости	1000г	Решетка Противень для сбора сока	3 2	Очистить свинину от жилок и лишнего жира. Смазать оливковым или растительным маслом. Посолить, поперчить (можно использовать чили, паприку или другие специи). Свинину выложить на решетку косточками вниз.
3	Стейки из говядины	1000г (5 x 180-200г)	Решетка Противень для сбора сока	3 2	Очистить говяжью вырезку от жилок и нарезать на стейки перпендикулярно волокнам по 180-200г или купить готовые. Смазать оливковым или растительным маслом. Посолить, посыпать дробленым в меленке черным перцем. Выложить стейки на решетку.



## Перед началом работы (продолжение)

RU

4	Свинная шейка запеченная в фольге (Буженина домашнему)	1000g 1500g	Противень	2	Свинную шейку обработать. Смешать 200-250г майонеза с 150-200г кетчупа (или 50-100г Дижонской горчицы) с травами по Вашему вкусу (орегано, базилик, майоран или смесь чили и т.д.), добавить соль и черный перец горошком, дробленый в меленке. Полностью погрузить шейку в соус и оставить мариноваться на 6-8 часов. После этого шейку завернуть в фольгу и положить на противень.
5	Курица целая	700-900g 1000–1500g	Противень	2	Курицу скрепить (связать шпагатом ножки или скрепить крестообразно, прорезав кожу и вставив ножку в отверстие, одну поверх другой). Крылышки можно удалить. Смазать оливковым или растительным маслом, посолить, поперчить белым молотым перцем и положить курицу на спинку на противень (ножками к вентилятору).
6	Мясо в горшочке	5 pots x 300-350g	Решетка	2	Приготовить 5-6 индивидуальных горшочков для запекания. Положить в каждый по 10г сливочного масла, 20г нарезанного дольками лука, присолить, 25г томатной пасты, 30г моркови, нарезанной в форме кружков; присолить, 150г нарезанной крупными кубиками свиной шейки, обваленной в муке, добавить соль и перец (можно добавить Аджику для пикантности). Сверху положить 80г нарезанного крупными кубиками или дольками картофеля с кожей. Добавить пару лавровых листьев, несколько горошин черного перца и 60-80г воды. Накрыть горшочки и поставить на решетку.
7	Стейки из лосося, семги или морской форели	1000g (5 x 200-250g) 2000g (10 x 200-250g)	Решетка Противень для сбора сока	3 2	Очистить и нарезать рыбу на стейки весом 200г – можно с кожей, с костью или без на выбор, или же порезать рыбу на стейки-бабочки (можно взять готовые стейки "стейки-бабочки") Смазать оливковым или растительным маслом, сбрызнуть лимонным соком, посолить и положить рыбу на решетку.
8	Целая радужная форель в фольге	1000g (3 x 340-400g) 2200g (6 x 340-400g)	Решетка Противень для сбора сока	3 2	Подготовить небольшие пресноводные тушки форели (разморозить, если они заморожены, очистить чешую, удалить плавники, жабры и внутренности). Посолить, поперчить белым молотым перцем и сбрызнуть лимоном. Смазать фольгу сливочным маслом, зеленым маслом (сливочное масло, рубленая зелень петрушки, специи и вино) или другим приправленным маслом. Выложить форель. Обмазать её сливочным или другим маслом (можно добавить сырые картофельные дольки, овалы из моркови, овалы из лука-порей). Завернуть края фольги. Выложить на решетку "конвертики" с рыбой.

## Перед началом работы (продолжение)

RU

9	Творожная запеканка	1500г	Решетка	2	Используйте квадратную стеклянную форму для выпекания размером 20х20х5 см. Взбить миксером 3 яйца с 9 столовыми ложками сахара, добавляя сахар в яичную массу частями. Добавить 6 столовых ложек манной крупы, 75г топленого сливочного масла и 1500г творога 18% жирности (можно добавить ванильный сахар или ванильную эссенцию). Смазать форму для выпекания сливочным маслом, присыпать панировочными сухарями (можно использовать сладкие сухари, натерев их на терке). Выложить творожную массу в форму для выпекания, разровнять, смазать верхний слой сливочным маслом и сметаной. Прodelать ложкой неглубокие отверстия в форме полумесяца. Положить форму для выпекания с массой на решетку.
10	Овощи на гриле	700-1000г 1500г	Решетка Противень для сбора сока	3 2	Разрезать баклажан на полоски в 50-55 мм, цукини нарезать так же, перец разрезать на 5-6 кусков, лук-порей разрезать на две половинки (используется только белая часть), помидоры и грибы положить целиком. Если они очень большие, то порезать на половинки. Для лучшего результата овощи можно замариновать. Маринад: 1ст.л бальзамического уксуса или другого на Ваш вкус, 1-3г орегано, базилика или любой другой специи, 3-5 ст.л оливкового масла, 1 ст.л соевого соуса (Вы можете использовать другой рецепт маринада или не мариновать вовсе). Равномерно разложить овощи на решетку.
11	Песочное печенье	500-700г	Противень	2	Смешать 250г муки, 180г нарубленного ножом сливочного масла, 80г сахарной пудры, 25г ванильного сахара (или 1 ч.л ванильной эссенции), 1 яйцо, щепотку соли. Замешанное тесто убрать в холодильник на 1 час. Раскатать тесто, нарезать на фигурки. Выложить на противень, покрытый бумагой для выпекания.
12	Пицца замороженная	450 – 500г 1000г (2 x 500г)	Решетка Противень для сбора сока	3 2	Распковать пиццу, удалить картонную подставку (если есть). НЕ РАЗМОРАЖИВАТЬ! Выложить пиццу на решетку.
13	Шарлотка с яблоками	1000г	Решетка	2	Используйте квадратную стеклянную форму для выпекания размером 20х20х5 см. Из двух яблок среднего размера (450-500г) удалить сердцевину и нарезать их полудольками. Положить нарезанные яблоки в форму для выпекания, посыпать корицей (2-3 г). Перемешать миксером 4 яйца (не взбивать!), 170г муки и 270г сахара. Вылить смесь на яблоки. Поставить форму для выпекания на решетку.

## Перед началом работы (продолжение)

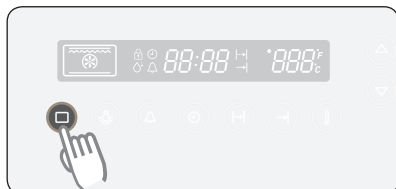
RU

14	Бисквит для торта	300г	Решетка	2	Используйте стеклянную форму для выпекания диаметром 18-20см и высотой 7см. Взбить миксиром 3 яйца, всыпать по частям 180 г сахарной пудры или сахара. Взбить в густую пену. Добавить 90г муки. Можно добавить немного ванильного сахара или ванильной эссенции. Вылить тесто в формочку (можно покрыть её внутри бумагой для выпекания. Поставить формочку на решетку.
		1000г	Глубокий противень	2	Взбить миксиром 9 яиц, всыпать частями 540г сахарной пудры или сахара. Взбить в густую пену. Добавить 270 г муки. Можно добавить немного ванильного сахара или ванильной эссенции. Вылить тесто в глубокий противень, покрытый бумагой для выпекания
15	Ростбиф с кровью /Ростбиф хорошо прожаренный	1000 г	Решетка Противень для сбора сока	3 2	Удалить у вырезки пленку. Смазать оливковым или растительным маслом, посолить, поперчить черным перцем горошком, дробленным в меленке. Вырезку выложить на решетку по диагонали. Вставить решетку с мясом в духовку более толстой частью вырезки ближе к вентиляторам.
		1000 г	Решетка Противень для сбора сока	3 2	Когда Вы услышите сигнал в процессе приготовления, переверните мясо. Нажмите кнопку «Время приготовления», чтобы продолжить. Вытащить и дать постоять 2-3 мин. Нарезать. Подавать горячей или охлажденной.

## Использование духового шкафа

### Установка режима функции приготовления

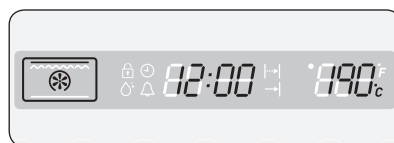
RU



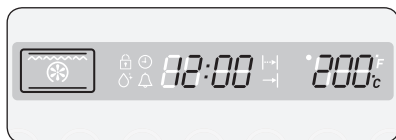
**1** Нажмите кнопку **Выбор функций приготовления** для выбора нужной функции.



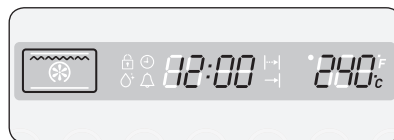
Конвекция



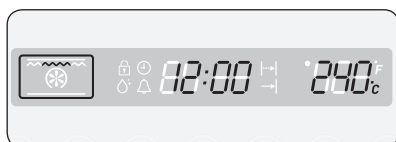
Верхний нагревательный элемент +  
конвекция



Обычный



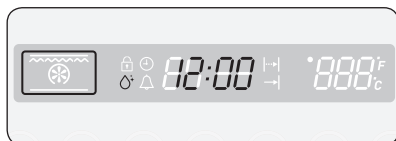
Большой гриль



Малый гриль



Нижний нагревательный элемент +  
конвекция



Очистка паром

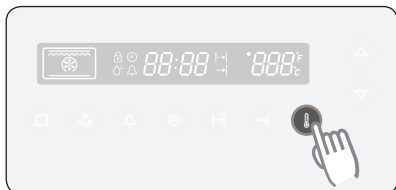


Автоматическое приготовление

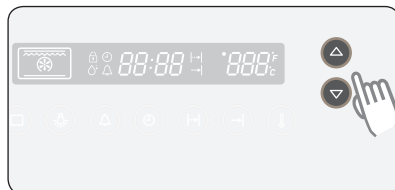
## Использование духового шкафа (продолжение)

RU

### Установка температуры духового шкафа



**1** Нажмите кнопку **Температура**.



**2** Для установки температуры используйте кнопки **Время/Температура**.

40 °C – 250 °C

40 °C – 300 °C (большой и малый гриль)

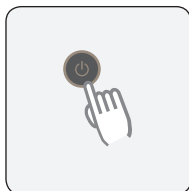
✉ Температуру можно регулировать во время приготовления пищи.

В процессе приготовления пищи верхний и нижний нагревательные элементы периодически включаются и выключаются, чтобы регулировать и поддерживать заданную температуру.

## Использование духового шкафа (продолжение)

### Выключение духового шкафа

RU



Для выключения духового шкафа нажмите кнопку **Сеть вкл./выкл.**

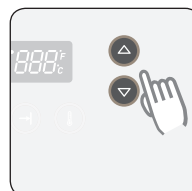
### Установка времени окончания приготовления

Вы можете установить время окончания приготовления в процессе приготовления.

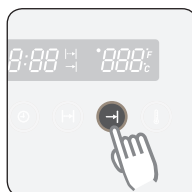


**1** Нажмите кнопку **времени окончания приготовления**.

Пример текущее время 12:00



**2** Используйте кнопки **Время/Температура** для установки времени окончания процесса



**3** Нажмите кнопку **времени окончания приготовления**.

Будет установлено выбранное время окончания приготовления, если в течение 5 секунд не была нажата **кнопка времени окончания приготовления**.



- ☒ Во время приготовления блюда с помощью кнопок **Время/Температура** можно менять ранее установленное значение времени окончания процесса.

## Использование духового шкафа (продолжение)

RU

### Время приготовления

Вы можете устанавливать время приготовления в процессе приготовления.



**1** Нажмите кнопку **времени приготовления**.



**2** Нажмите кнопку **Время/Температура** для установления времени приготовления блюда.



**3** Нажмите кнопку **времени приготовления**.

Будет установлено выбранное время приготовления, если в течение 5 секунд не была нажата кнопка **времени приготовления**.



- ✉ Во время приготовления блюда с помощью кнопок **Время/Температура** можно менять ранее установленное значение времени окончания процесса.



## Использование духового шкафа (продолжение)

### Отложенный старт

RU

#### Вариант 1 - сначала вводится время приготовления

Если вы ввели время окончания приготовления после того, как было установлено время приготовления, время приготовления сравнивается со временем окончания приготовления, и, при необходимости, для духового шкафа устанавливается отложенное время старта.

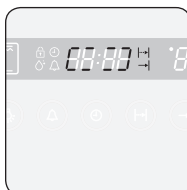


- 1** Нажмите кнопку **времени окончания приготовления**.

Пример текущее время 3:00, и необходимое время приготовления 5 часов.

- 2** Используйте кнопки **Время/Температура** для установления времени окончания процесса.

Пример Вы хотите, чтобы блюдо готовилось 5 часов и приготовление закончилось в 8:30.



- 3** Нажмите кнопку **времени окончания приготовления**. До наступления времени отложенного старта на дисплее будет отображаться символ "[ ]".

## Использование духового шкафа (продолжение)

RU

### Вариант 2 - сначала вводится время окончания приготовления

Если вы ввели время приготовления после того, как было установлено время окончания приготовления, время приготовления сравнивается со временем окончания приготовления и, при необходимости, для духового шкафа устанавливается отложенное время старта.



#### 1 Нажмите кнопку времени приготовления.

Пример Текущее время 3:00, и необходимое время окончания приготовления 5:00.

#### 2 Нажмите кнопку **Время/Температура** для установления времени приготовления.

Пример Вы хотите, чтобы блюдо готовилось 1 час 30 минут и приготовление закончилось в 5:00.

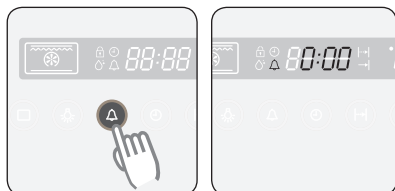



#### 3 Нажмите кнопку времени приготовления. До наступления времени отложенного старта на дисплее будет отображаться символ "C C C C".

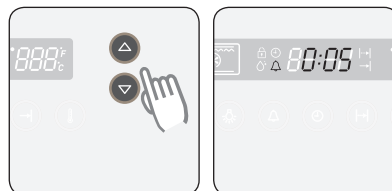
## Использование духового шкафа (продолжение)

### Кухонный таймер

RU

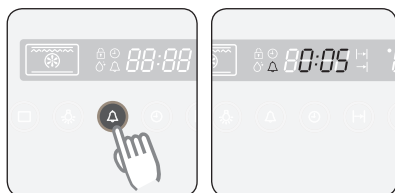


- 1** Нажмите кнопку **кухонного таймера** один раз. Будет мигать символ “”.



- 2** Нажимайте кнопку **Время/Температура** для установления требуемого времени.

Пример 5 минут



- 3** Нажмите кнопку **кухонного таймера** для запуска таймера. По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал.

- ☐ Нажмите и удерживайте кнопку **кухонного таймера** в течение 2 секунд, чтобы отменить таймер.

## Использование духового шкафа (продолжение)

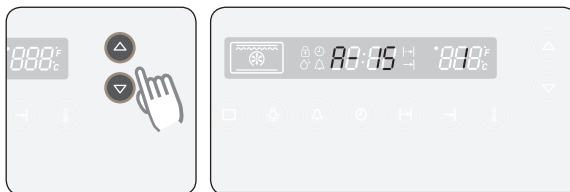
RU

### Автоматическое приготовление



**1** Для выбора режима **Автоприготовление** нажмите кнопку **Выбор функций приготовления**.

**2** Выберите нужный рецепт с помощью кнопок **Время/Температура**. После выбора рецепта у вас есть 5 секунд для установки веса продукта. После выбора рецепта с фиксированным весом процесс приготовления блюда начинается немедленно.



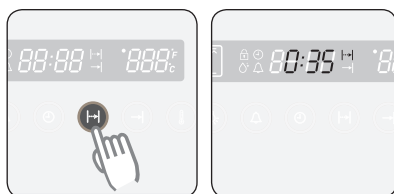
**3** Выберите требуемый вес с помощью кнопок **Время/Температура**. На дисплее отображается время (мин:сек) и через 5 секунд после выбора веса начинается обратный отсчет времени. Если в рецепте не предусмотрено время прогрева, на дисплее отображается время, оставшееся для приготовления блюда (час.:мин.).

#### **Обратный отсчет времени предварительного нагрева завершен**

После завершения процесса предварительного нагрева прозвучит звуковой сигнал и отобразится оставшееся время приготовления (час:мин). Не изменяйте состояние предварительного подогрева, пока продукты находятся в печи и не будет нажата **кнопка времени приготовления**.

## Использование духового шкафа (продолжение)

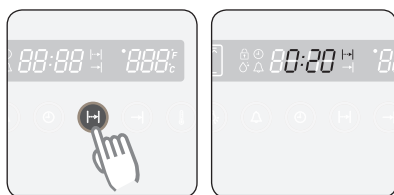
RU



- 4** Нажмите кнопку времени приготовления. Отобразится обратный отсчет времени приготовления. Начнется Этап 1 приготовления.

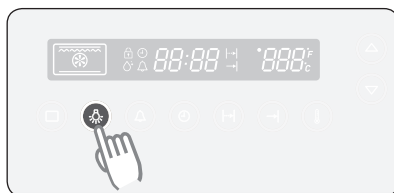
### Когда потребуется “Перевернуть”

Прозвучит звуковой сигнал, информирующий, что пора перевернуть. После наступления времени переворота приготовление прекращается, пока не будет нажата кнопка времени приготовления.



- 5** Нажмите кнопку времени приготовления. Сигнал прекращается, и приготовление возобновляется.

### Включение/выключение освещения



- ☒ Лампочка подсветки автоматически гаснет через 5 минут.

- 1** Нажмите кнопку включения/выключения освещения.

- 1 раз Выкл.
- 2 раз Вкл

## Использование духового шкафа (продолжение)

RU

### Функция блокировки

В режиме ожидания можно использовать функцию блокировки.



**1** Нажмите одновременно кнопки **Лампочка** и **Время** и удерживайте их нажатыми в течение 3 секунд. На дисплее появится символ (🔒).

**2** Для снятия блокировки нажмите одновременно кнопки **Лампочка** и **Время** и удерживайте их нажатыми в течение 3 секунд.

- ☒ В состоянии блокировки кнопки и регуляторы, кроме функции разблокирования, не работают.

## Чистка и уход

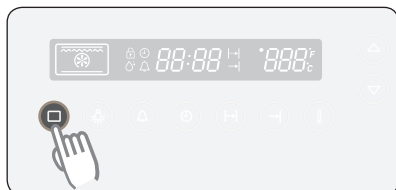
RU

### Очистка паром

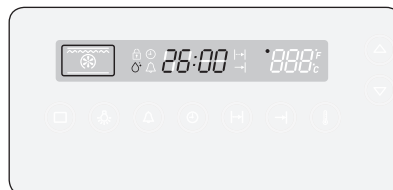
- 1 Удалите все принадлежности из духового шкафа.
- 2 Налейте примерно 400 мл воды на дно пустого духового шкафа. Используйте только обычную воду, а не дистиллированную.
- 3 Закройте дверцу духового шкафа.

**Внимание** Система очистки паром включается только тогда, когда духовой шкаф полностью охлажден до комнатной температуры. Если очистка паром не работает, подождите, пока духовой шкаф полностью не охладится.

☒ Во время очистки паром вы можете использовать кнопки **Сеть вкл./выкл.**, **Выбор функций приготовления, Функция Время и Таймер.**



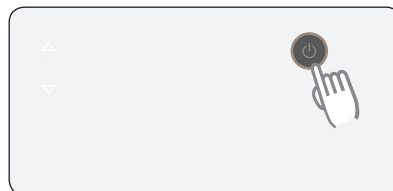
- 4 Для выбора режима «Очистка паром» нажмите кнопку **Выбор функций приготовления.**



- 5 Обратный отсчет начинается через 3 секунды после выбора режима «Очистка паром». Через некоторое время нагреватель автоматически выключается.



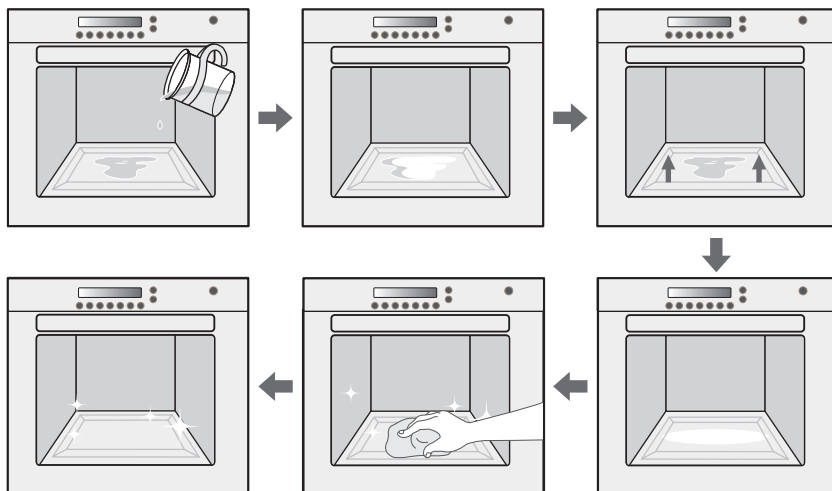
- 6 После завершения операции дисплей начнет мигать, и прозвучит звуковой сигнал, извещающий о завершении.



- 7 Нажмите кнопку **Сеть вкл./выкл.** для окончания процесса и чистки внутренних поверхностей полости шкафа.

## Чистка и уход (продолжение)

RU



*После окончания процедуры очистки паром*

### Советы

- Будьте осторожны, открывая дверцу до окончания процедуры очистки паром; вода на дне духового шкафа горячая.
- Никогда не оставляйте остатки воды в духовом шкафу на длительное время, например, на ночь.
- Откройте дверцу духового шкафа и удалите остатки воды губкой.
- Используя губку с чистящим веществом, мягкую щетку или нейлоновый скребок, протрите внутреннюю поверхность духового шкафа. Сильные загрязнения можно удалить с помощью нейлоновой мочалки для чистки кухонной посуды.
- Отложения накипи можно удалить тряпкой, смоченной в уксусе.
- Протрите внутреннюю поверхность тряпкой, смоченной чистой водой, затем протрите насухо мягкой тряпкой (не забудьте протереть крепление дверцы).
- Если духовой шкаф сильно загрязнен, процедуру можно повторить после того, как он остынет.
- Если духовой шкаф сильно загрязнен жиром, например, после жарки или использования гриля, рекомендуется нанести чистящее вещество на места сильных загрязнений перед запуском функции очистки духового шкафа.
- После очистки оставьте дверцу духового шкафа открытой на угол примерно 15°, чтобы внутренняя эмалированная поверхность полностью высохла.



## Чистка и уход (продолжение)

RU

### *Rapid drying*

1. Откройте дверцу духового шкафа на угол около 30°.
2. Для выбора режима проветривания нажмите кнопку **Выбор функций приготовления**.
3. Установите время приготовления на 5 минут и температуру на 50°C.
4. По окончании процедуры выключите духовой шкаф.

### **ВНИМАНИЕ!**

Не используйте для чистки духового шкафа устройства со струей воды или пара высокого давления.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Не используйте для очистки духового шкафа устройства для чистки водой под высоким давлением или струей пара.

### *Внешняя поверхность духового шкафа*

- Для очистки внутренних и внешних поверхностей духового шкафа используйте тряпку и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Вытирайте досуха кухонной бумагой или сухим полотенцем.
- Не используйте металлические мочалки, едкие и абразивные чистящие средства.

### *Передние поверхности духового шкафа из нержавеющей стали*

- Не используйте металлические мочалки, наждачную бумагу или абразивы. Они могут повредить покрытие.

### *Передние поверхности духового шкафа из алюминия*

- Аккуратно протрите поверхность мягкой тканью или салфеткой из микрофибры, смоченной мягким средством для чистки стекла.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Перед началом очистки убедитесь в том, что духовой шкаф остыл.

### *Внутренняя поверхность духового шкафа*

- Не чистите вручную уплотнение дверцы.
- Не используйте грубые шлифовальные подушечки или чистящие губки.
- Чтобы избежать повреждения эмалированных поверхностей духового шкафа, используйте имеющиеся в продаже чистящие средства для духовых шкафов.
- Чтобы удалить стойкие пятна грязи, используйте специальное чистящее средство для духовых шкафов.

### *Принадлежности*

Мойте всю посуду и принадлежности после каждого использования и протирайте их досуха кухонным полотенцем.

Для облегчения очистки можно замочить их в теплой мыльной воде на 30 минут.

## Чистка и уход (продолжение)

RU

### Поверхности из каталитической эмали

Съемная панель покрыта темно-серой каталитической эмалью, которая может оказаться загрязненной маслом и жиром, попадающими на нее при циркуляции воздуха в режиме конвекции. Эти отложения сгорают при температуре 200 °C и выше, например, при выпекании или жарке. Более высокая температура приводит к более быстрому сгоранию.

Духовой шкаф и принадлежности необходимо очищать после каждого использования. В противном случае в процессе последующего выпекания или жарки эти отложения пригорают, и их очистка будет очень трудной, а в некоторых случаях даже невозможной.

#### Ручная очистка

Перед очисткой убедитесь в том, что духовой шкаф холодный.

- Покрытие из каталитической эмали необходимо очищать, используя раствор моющего средства в горячей воде и мягкую нейлоновую щетку.

Не используйте абразивные чистящие вещества, жесткие щетки, наждачную бумагу или ткань, стальные мочалки, ножи или другие абразивные материалы. Не используйте для чистки каталитической эмали аэрозоли для чистки духовых шкафов, так как химикаты, используемые в них, могут повредить каталитическую эмаль и сделать ее неэффективной.

При использовании аэрозолей для чистки духовых шкафов для чистки внутренней поверхности духового шкафа сначала снимите панель из каталитической эмали.

#### Очистка с использованием высоких температур

Перед очисткой покрытия из каталитической эмали с использованием высоких температур убедитесь в том, что внутренние поверхности духового шкафа были очищены так, как было описано выше. В противном случае, высокие температуры могут привести к запеканию пятен грязи на внутренних поверхностях и сделать их удаление невозможным.

Если после ручной очистки духовой шкаф все еще сильно загрязнен, его нагревание до высокой температуры может помочь удалить пятна от масла и жира.

Заметим, что пятна от специй, сиропа и аналогичных веществ не удаляются при этом процессе. Их необходимо удалять вручную раствором мягкой чистящей жидкости в горячей воде с помощью мягкой щетки.

- Удалите из духового шкафа все принадлежности.
- Установите духовой шкаф в обычный режим.
- Установите температуру 250 °C.
- Включите духовой шкаф примерно на 1 час. Период времени зависит от степени загрязнения.

Хорошим вариантом является установка времени окончания процесса с использованием установки времени окончания приготовления, чтобы не забыть выключить духовой шкаф.

Любая оставшаяся грязь будет постепенно удаляться во время последующего использования духового шкафа при высоких температурах.

## Чистка и уход (продолжение)

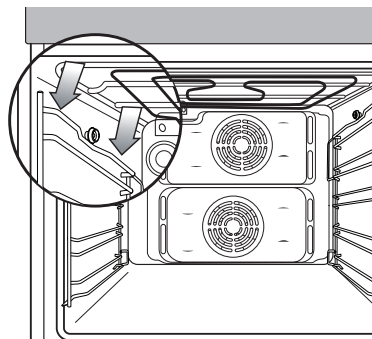
### Боковые направляющие противней

RU

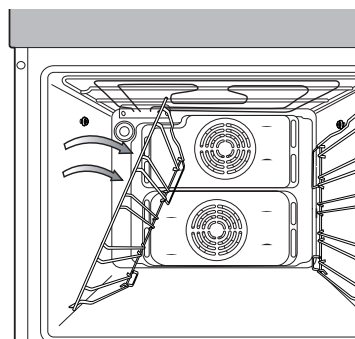
Для чистки внутренней поверхности духовки боковые направляющие противней могут быть сняты с обеих сторон.

#### Отсоединение боковых направляющих

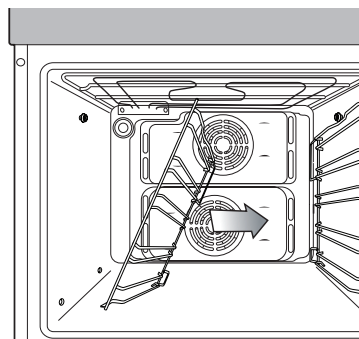
1. Нажмите на центральную верхнюю часть боковых направляющих.



2. Поверните их приблизительно на 45 градусов.



3. Потяните на себя и извлеките боковые направляющие из двух отверстий.



☒ **Прикрепление:** повторите шаги 1, 2 и 3 в обратном порядке.

## Гарантия и обслуживание

RU

### Ответы на часто задаваемые вопросы и устранение проблем

*Что делать, если духовой шкаф не нагревается?*

Проверьте, решит ли проблему одно из следующих действий:

- Духовой шкаф может быть не включен. Включите духовой шкаф.
- Часы могут быть не установлены. Установите время (см. раздел “Установка времени”).
- Проверьте, заданы ли все необходимые установки.
- В доме мог перегореть плавкий предохранитель или сработать автоматический выключатель. Замените плавкие предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите квалифицированного электрика.
- Мощность духового шкафа напрямую зависит от напряжения питающей электросети. Рекомендуем проверить напряжение питающей электросети в Вашем доме под нагрузкой. При включении духового шкафа напряжение в сети может снижаться, особенно в том случае, если система электропитания в Вашей квартире не рассчитана на мощность, потребляемую данным духовым шкафом.
- Хотелось бы отметить, что если возникают проблемы в “проседании” напряжения (если параллельно работают мощные электроприборы), то рекомендуем организовать отдельно подключение шкафа, организовав отдельный ввод от электрощитка. Данный ввод должен быть рассчитан на ток не менее 16 А и защищён отдельным автоматом.  
Рекомендуем также убедиться, что суммарная мощность включённых электроприборов не превышает той, на которую рассчитан Ваш электрощит.

*Что делать, если функция духового шкафа и температура установлены, но духовой шкаф не нагревается?*

Могут возникнуть проблемы с внутренними электрическими соединениями. Позвоните в свой местный сервисный центр.

*Что делать, если появляется код ошибки, и духовой шкаф не нагревается?*

Возникла неисправность во внутренних электрических соединениях. Позвоните в свой местный сервисный центр.

*Что делать, если время на дисплее мигает?*

Произошло нарушение энергоснабжения. Установите время (см. раздел “Установка времени”).

*Что делать, если не работает освещение духового шкафа?*

Лампа освещения духового шкафа перегорела. Замените лампу (см. раздел “Замена лампы освещения”).

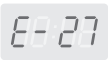
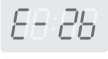
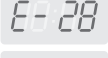


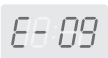
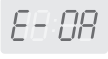
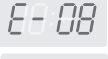
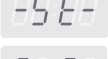

*Что делать, если вентилятор духового шкафа работает, хотя не был установлен режим, при котором работает вентилятор?*

После окончания использования духового шкафа вентилятор работает до охлаждения духового шкафа. Позвоните в свой местный сервисный центр, если вентилятор продолжает работать после охлаждения духового шкафа.

## Гарантия и обслуживание (продолжение)

### Коды ошибок и безопасности



RU

Коды ошибок и безопасности	Общие функции	Решение
   	<b>ОШИБКА ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ</b>	Позвоните в местный сервисный центр SAMSUNG
	<b>СРАБОТАЛО ЗАЩИТНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ</b> Духовой шкаф работал с заданной температурой в течение длительного времени.	Выключите духовой шкаф и извлеките пищу. Дайте духовому шкафу остыть перед дальнейшим использованием.
    	Ошибки функционирования духового шкафа могут вызвать низкую производительность и проблемы с безопасностью. Немедленно прекратите использование духового шкафа.	Позвоните в местный сервисный центр SAMSUNG.

## Заметки

RU

Подлежит использованию по назначению  
в нормальных условиях  
Срок службы: 7 лет

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

### ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Класс энергоэффективности	A
Потребление электроэнергии, кВт·ч стандартный разогрев принудительная циркуляция воздуха (при стандартной загрузке)	0.89 0.89
Полезный объем жарочного электрошкафа V, л	Серия NV70F55 70 Серия NV66F55 66 Серия BF2D 65
Тип полезного объема жарочного электрошкафа, л	большой
Адрес и наименование лаборатории	(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 443-742
<p>Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357</p> <p>На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности</p> <p>※ оборудование класса I</p>	

## *Заметки*

RU



**Производитель :** Samsung Electronics Co., Ltd /  
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

**Адрес производителя :**  
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,  
Гйонгги-до, Корея, 443-742

**Адрес мощностей производства :**  
20230 313 Моо 1, Сухафибан 8 Рoad, Срирача Индастри Парк,  
Т. Бунг А. Срирача, Чонбури, Тайланд

**Страна производства :** Таиланд

**Импортер в России :**  
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»  
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a> (Ukrainian) <a href="http://www.samsung.com/ua_ru/support">www.samsung.com/ua_ru/support</a> (Russian)

DG68-00382N-06



**SAMSUNG**

Інструкції зі встановлення та експлуатації

## Вбудовувана піч



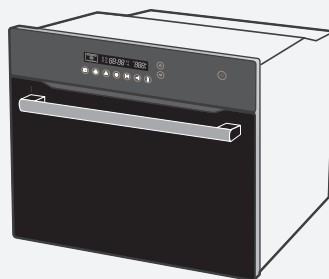
**Серія NV70F55**  
**Серія NV66F55**  
**Серія BF2D**

Інструкція для користувача

**Planet  
First**

**100 %  
Recycled Paper**

Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.



## Зміст

<b>Користування цим посібником</b> .....	<b>2</b>
<b>Інструкції з техніки безпеки</b> .....	<b>2</b>
Заміна лампочки .....	7
<b>Встановлення</b> .....	<b>8</b>
Під'єднання живлення .....	8
Встановлення у шафку .....	9
Знімання дверцят .....	10
Виймання скла з дверцят .....	10
Автоматична функція заощадження електроенергії .....	11
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання) .....	11
<b>Складові елементи та функціональні особливості</b> .....	<b>12</b>
Піч .....	12
Панель керування печі .....	13
Приладдя .....	14
Використання приладдя .....	15
Захисне вимкнення .....	15
Охолоджувальний вентилятор .....	15
<b>Перед початком роботи</b> .....	<b>16</b>
Налаштування часу .....	16
Первинне чищення функції печі .....	17
18	
<b>Використання печі</b> .....	<b>28</b>
Встановлення режиму функції приготування .....	28
Встановлення температури печі .....	29
Вимикання печі .....	30
Час приготування .....	31
Відкладений пуск .....	32
Кухонний таймер .....	34
Автоматичне приготування .....	35
Вмикання / вимикання освітлення .....	36
Функція блокування .....	37
<b>Чищення та догляд</b> .....	<b>38</b>
Очищення парою .....	38
Поверхні з каталітичної емалі .....	41
Бічні напрямні для дек .....	42
<b>Гарантія та обслуговування</b> .....	<b>43</b>
Відповіді на часті запитання та усунення проблем .....	43

## Користування цим посібником

Дякуємо, що вибрали вбудовану піч SAMSUNG.

У цьому посібнику користування піччю міститься важлива інформація про безпеку та інструкції, призначені допомогти вам під час роботи та технічного обслуговування пристрою.

Перш ніж використовувати піч, прочитайте цей посібник і зберігайте його для довідки у майбутньому.

У тексті посібника використовуються такі символи:



**Важливо**



**Примітка**

## Інструкції з техніки безпеки

Встановлення цієї печі має виконувати тільки електрик із відповідною ліцензією. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення пристрою до мережі із дотриманням відповідних рекомендацій з техніки безпеки.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.
- За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися з пристроєм.
- Якщо доданий кабель пошкоджено, його потрібно замінити на спеціальний кабель або комплект від виробника чи уповноваженого представника з обслуговування (лише для моделей із фіксованою проводкою).
- Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст. (лише для моделей із кабелем живлення).

## Інструкції з техніки безпеки (продовження)

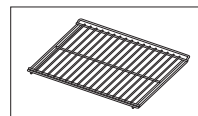
УК

- Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил.
- Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.
- Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не підпускайте до печі малих дітей.
- Якщо пристрій має функцію приготування на парі або самоочищення, перед увімкненням режиму очищення необхідно видалити рештки їжі; також під час очищення парою і самоочищення в печі не має бути ніякого приладдя. (тільки для моделей із функцією чищення).
- Якщо пристрій має функцію приготування на парі, в режимі чищення поверхні можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі (тільки для моделей із функцією чищення).
- Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї печі (тільки для моделей із датчиком температури).
- Не використовуйте очищувач парою.
- Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
- Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.
- Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання.  
Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

## Інструкції з техніки безпеки (продовження)

UK

- Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.
- Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.
- Під час роботи дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.
- Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.
- Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Ставте вигнутою вгору стороною до задуг, щоб підтримувати великі шматки продуктів. (залежно від моделі)



## Інструкції з техніки безпеки (продовження)

### УК

#### УВАГА

- Якщо піч було пошкоджено під час транспортування, не підключайте її.
- До джерела живлення цей пристрій має підключати лише електрик із відповідною ліцензією.
- У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою, не вмикайте його.
- Ремонт має виконувати тільки технічний персонал із відповідною ліцензією. Невідповідний ремонт може спричинити значну небезпеку для вас та інших. Якщо потрібен ремонт, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG або до торгового представника.
- Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.
- Піч слід під'єднати до джерела живлення через схвалений автоматичний переривач або запобіжник. Не використовуйте адаптерів для кількох штекерів або подовжувачі.
- Під час ремонту або чищення живлення пристрою слід вимкнути.
- Будьте уважні, коли підключаєте електропристрої до розетки біля печі.
- Цей пристрій готує їжу на парі, не використовуйте його, якщо картридж подачі води пошкоджено. (тільки для моделей із функцією приготування на парі).
- Якщо картридж тріснув або поламався, не використовуйте його і зверніться до найближчого центру обслуговування. (тільки для моделей із функцією приготування на парі).
- Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.
- Під час використання внутрішні поверхні печі нагріваються і можуть спричинити опіки. Не торкайтесь елементів нагрівання або внутрішньої поверхні печі, допоки вони не охолонуть.
- Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі.
- Під час роботи пристрою за високої температури впродовж тривалого часу поверхня печі нагрівається.
- Під час приготування їжі будьте обережні, коли відкриваєте дверцята печі, оскільки може статися викид гарячого повітря і пари.
- Якщо ви готуєте страви, які містять спирт, зважте на те, що через високу температуру спирт може випаруватись і пара може загорітись у разі контактування з гарячими частинами печі.
- Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.
- Під час використання печі діти мають перебувати на безпечній відстані.
- Заморожені продукти, наприклад піцу, слід готувати на великій решітці. Якщо використовується форма для випікання, вона може зазнати деформацій внаслідок значного коливання температури.
- Не лийте воду на дно печі, якщо воно гаряче. Це може пошкодити емальовану поверхню.
- Під час приготування їжі дверцята печі мають бути зачинені.
- Не застеляйте дно печі алюмінієвою фольгою і не ставте форми для випікання або піддони. Алюмінієва фольга блокує тепло, що може пошкодити емальовану поверхню і стати причиною поганих результатів приготування страв.

## *Інструкції з техніки безпеки (продовження)*

UK

- Фруктовий сік залишає плями, які можуть не змитись з емальованої поверхні печі. Під час приготування дуже вологих пирогів використовуйте глибокий посуд.
- Не ставте посуд на відкриті дверцята печі.
- Наглядайте за малими дітьми і не дозволяйте їм бавитись із пристроєм.
- Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.
- Не слід ставати, спиратися, сидати або ставити важкі речі на двері.
- Не застосовуйте надмірну силу, відкриваючи дверцята.
- Не від'єднуйте пристрій від мережі живлення навіть після завершення процесу приготування їжі.
- Закривайте дверцята на час роботи печі.
- Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.

## Інструкції з техніки безпеки (продовження)

UK

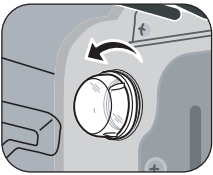
### Заміна лампочки

#### ⚠ **Небезпека ураження електричним струмом!**

Перш ніж зняти лампочку, виконайте такі вказівки:

- Вимкніть піч.
- Від'єднайте піч від мережі.
- Захистіть лампочку і скляний ковпачок, розстеливши внизу печі ганчірку.
- Лампочки можна придбати в центрі обслуговування SAMSUNG.

### Задня лампочка печі



1. Зніміть ковпачок, повернувши його проти годинникової стрілки, і вийміть металеве кільце, пласке кільце і почистьте скляний ковпачок. У разі потреби замініть лампочку на жаростійку лампочку, яка відповідає таким вимогам: 25 Вт, 300 °С.
2. У разі потреби почистьте скляний ковпачок, металеве кільце і пласке кільце.
3. Встановіть металеве і пласке кільця на скляний ковпачок.
4. Встановіть скляний ковпачок, який ви зняли у кроці 1, і поверніть його за годинниковою стрілкою.



## Встановлення



Інструкції з техніки безпеки під час встановлення

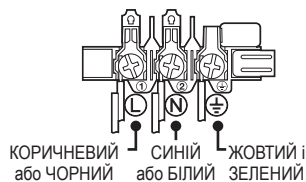
UK

Піч може встановлювати лише електрик із відповідною ліцензією. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення пристрою до мережі із дотриманням відповідних рекомендацій з техніки безпеки.

- Під час встановлення печі не торкайтеся деталей під напругою.
- Шафа, у яку буде вбудовано піч, має відповідати вимогам щодо стійкості згідно з нормами DIN 68930.

### Під'єднання живлення

Якщо пристрій не під'єднано до мережі живлення за допомогою штекера, слід використовувати багатополосний перемикач (відстань між контактами має становити не менше 3 мм) відповідно до вимог з техніки безпеки. Кабель живлення (H05 RR-F або H05 VV-F, мін. 2,5 мм<sup>2</sup>) має бути достатньої довжини для підключення до печі, навіть коли піч стоїть на підлозі перед вбудованою шафою. Перед тим як під'єднати живлення до відповідного роз'єму, за допомогою викрутки зніміть кришку з'єднань з тильної сторони печі і викрутіть гвинти затискачів кабелю. Піч заземлена через роз'єм (  $\perp$  ). Жовтий і зелений кабелі (заземлення) слід під'єднати першими; такі кабелі мають бути довшими за інші. Якщо піч під'єднана до мережі живлення за допомогою штекера, цей штекер має залишатись доступним і після встановлення. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, які трапились внаслідок помилкового чи неправильного підключення.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ :** Уникайте заземлення кабелю з'єднання під час встановлення і контакту кабелю з гарячими частинами печі.

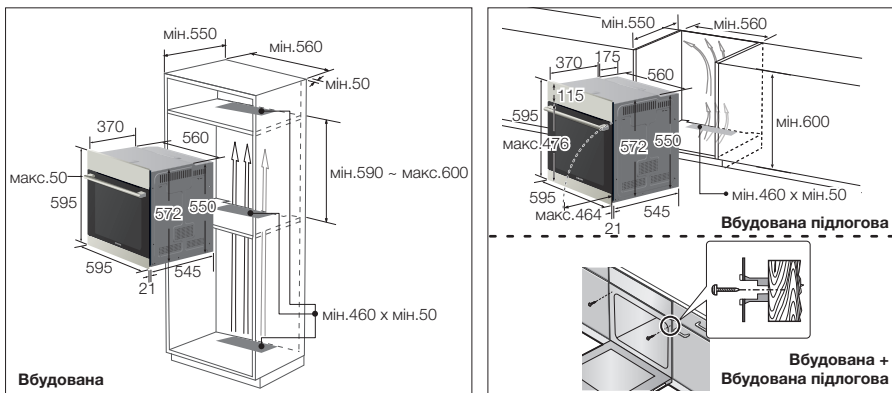
## Встановлення (продовження)

UK

### Встановлення у шафку

Що стосується вбудованих моделей, пластмасові поверхні і клей мають витримувати температуру 90 °С - для шафки, в яку вбудовано піч, і температуру 75 °С - для шафок поблизу. Компанія Samsung не несе жодної відповідальності за пошкодження пластмасових поверхонь чи клею від тепла.

В основі шафки, де встановлюватиметься піч, має бути вентиляційний отвір. Для вентиляції потрібно залишити зазор близько 50 мм між нижньою полицею і несучою стінкою. Якщо піч встановлюється під варильною поверхню, дотримуйтесь інструкцій із використання варильної поверхні.



Потисніть пристрій до кінця у шафку і надійно зафіксуйте піч з обох боків 2 гвинтами.

Упевніться, що між пристроєм і сусідньою шафкою залишено зазор принаймні 5 мм.

Встановивши пристрій, зніміть вінілову захисну плівку, плівку, папір і вийміть аксесуари з дверцят і зсередини печі. Перш ніж виймати піч із шафки, від'єднайте піч від джерела живлення і викрутіть 2 гвинти з обох боків печі.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ :** Для вбудованої моделі слід залишити вентиляційний отвір для потоку повітря, як показано на малюнку. Не закривайте цей отвір, оскільки він використовується для вентиляції.

✉ Передня панель печі, а саме ручка, різниться залежно від моделі. Проте розмір печі на малюнку той самий.

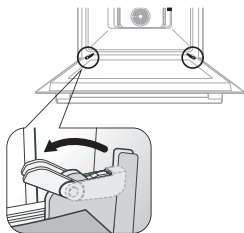
## Встановлення (продовження)

### Знімання дверцят

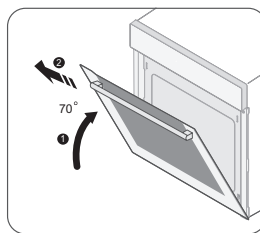
UK

За звичайного користування дверцята печі не слід знімати, проте якщо це необхідно, наприклад для чищення, дотримуйтесь таких вказівок.

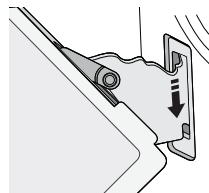
👉 **УВАГА :** Дверцята печі важкі.



1. Відкрийте дверцята і повністю відкрийте фіксатори на обох завісах.



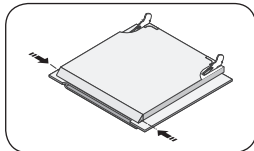
2. Закрийте дверцята на 70°. Обом руками візьміться з боків дверцят печі посередині і потягніть, доки завіси не вийдуть із відповідних отворів.



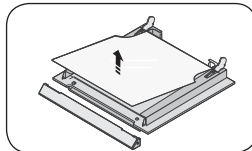
3. Після чищення повторіть дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку, щоб встановити дверцята. Затискачі на завісах слід закрити з обох боків.

### Виймання скла з дверцят

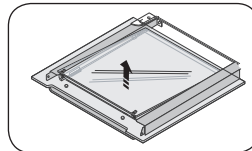
Дверцята печі обладнано трьома пластими скла, розташованими один над одним. Ці скла можна зняти для чищення.



1. Натисніть кнопки ліворуч та праворуч від дверцят.



2. Зніміть кріплення та вийміть із дверцят скло 1.



3. Підніміть скло 2 та промийте його теплою водою або м'яким засобом, а потім витріть насухо м'якою чистою ганчіркою.

👉 **ВСТАНОВЛЕННЯ :** Повторіть операції 1, 2 і 3 у зворотному порядку.  
У різних моделях печей кількість шарів скла у дверцятах може коливатися від 2 до 4.  
У випадку встановлення внутрішнього скла 1 простежте за тим, щоб сторона з написами була скерована вниз.

## Встановлення (продовження)

UK

### *Автоматична функція заощадження електроенергії*

- Якщо ви не виберете жодної функції, коли пристрій перебуває посеред процесу налаштування або увімкнено тимчасовий режим зупинки, функцію буде скасовано, і за 10 хвилин з'явиться годинник.
- Лампочка: під час приготування можна вимкнути лампочку печі, натиснувши кнопку освітлення печі. Задля заощадження електроенергії лампочка печі вимикається за кілька хвилин після запуску програми приготування.



### *Правильна утилізація виробу*

#### *(Відходи електричного та електронного обладнання)*

**(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)**

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

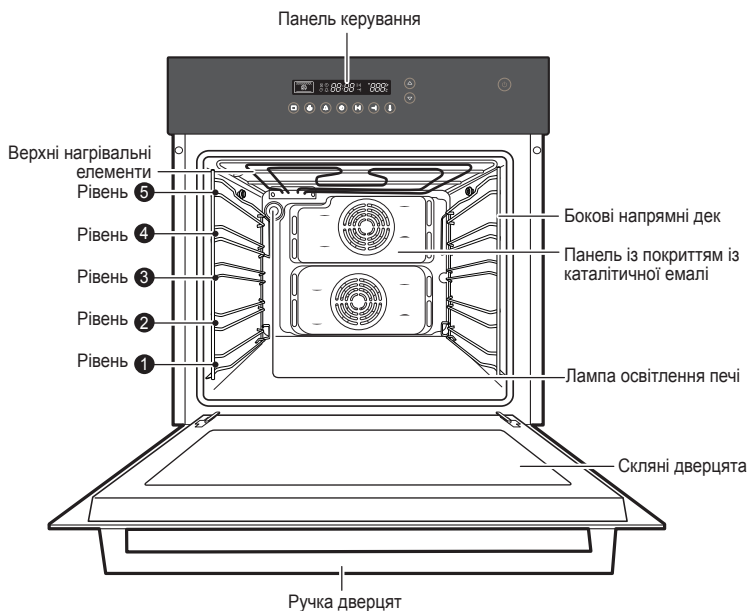
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

## Складові елементи та функціональні особливості

### Піч

UK



- ☒ Рівні для дек і решіток пронумеровано знизу догори.

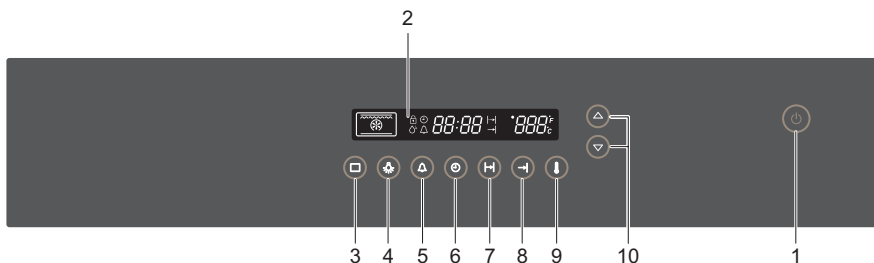
Рівні 4 і 5 зазвичай використовуються в режимі гриля.

Щоб обрати відповідний рівень для приготування страв, користуйтеся вказівками щодо готування їжі, які наведено в цьому посібнику.

## Складові елементи та функціональні особливості (продовження)

UK

### Панель керування печі



- |   |  |
|---|--|
| 1. Кнопка «Мережа увімк./вимк.»           | 7. Кнопка часу приготування            |
| 2. Вікно дисплея                          | 8. Кнопка часу завершення приготування |
| 3. Кнопка «Вибір функцій приготування»    | 9. Кнопка «Температура»                |
| 4. Кнопка вмикання / вимикання освітлення | 10. Кнопки «Час / Температура»         |
| 5. Кнопка кухонного таймера               |  |
| 6. Кнопка годинника                       |  |

✉ **Кнопка «Мережа увімк./вимк.»**

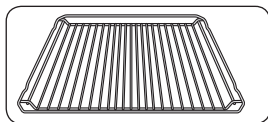
Ця кнопка призначена для вмикання або вимикання живлення печі. З натисненням кнопки «Мережа» підсвітка кнопок і панелі дисплея вимкнеться. Як наслідок усі кнопки, окрім кнопки «Мережа», стануть неактивними. Щоб увімкнути підсвітку кнопок і панелі дисплея та зробити всі кнопки активними, натисніть ще раз кнопку «Мережа».

## Складові елементи та функціональні особливості (продовження)

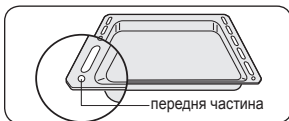
### Приладдя

UK

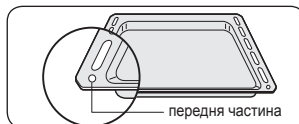
У комплект вашої печі входить описане нижче приладдя.



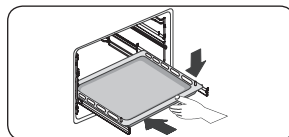
- 1** **Решітка для гриля:** для встановлення посуду, форм для випікання тортів і кексів, піддонів для смаження та гриля.



- 3** **Глибоке деко:** для смаження чи збирання м'ясного соку або крапель жиру.

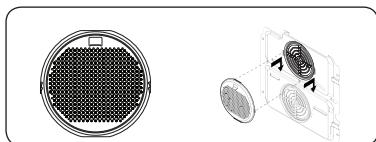


- 2** **Деко для випікання:** для випікання пирогів і бісквітів.



- 4** **Висувні напрямні (додаткове приладдя)**

- Щоб приготувати їжу на решітці або декові, висуньте напрямні до потрібного рівня.
- Встановіть решітку чи деко на напрямні та засуньте їх у піч. Перевірте, чи напрямні повністю засунуті, після чого закрийте дверцята печі.

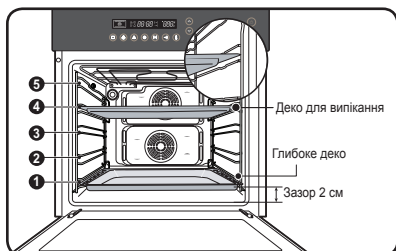


- 5** **Фільтр для вловлювання жиру (додаткове приладдя)**

- Фільтр для вловлювання жиру, який встановлюється на задній стінці печі, захищає вентилятор, круговий нагрівач та камеру печі від забруднення (зокрема, від бризок жиру).
- Під час приготування м'яса варто використовувати фільтр для вловлювання жиру. Під час випікання фільтр потрібно знімати! Випічка, яка готується у камері зі встановленим фільтром, може недостатньо пропектись.
- Якщо фільтр встановлено, коли виконується програма автоматичного приготування, потрібно збільшити час приготування для отримання кращого результату (якщо в цьому є необхідність).

## Складові елементи та функціональні особливості (продовження)

UK



Деко для випікання, глибоке деко та решітку для гриля слід правильно встановлювати у бічні напрямні.

Будьте обережними, коли дістаєте готову їжу з печі, щоб не попектися об гарячий посуд чи поверхні пристрою.

**Приклад** Рівень 1: глибоке деко

Рівень 4: деко для випікання

- ☒ У випадку використання глибокого дека чи дека для випікання для збирання крапель соку в процесі приготування їжі перевірте правильність встановлення дека у бічні напрямні. Це приладдя не має торкатися дна печі, оскільки таким чином можна спричинити пошкодження емальованого покриття. Проміжок між деком на рівні 1 і дном печі має становити щонайменше 2 см.

### Використання приладдя

**Решітка для гриля, деко для випікання та глибоке деко**

#### Встановлення розділювальної перегородки

Розділювальну перегородку слід встановлювати у печі завжди на рівні 3.

#### Встановлення решітки для гриля

Решітку для гриля можна встановлювати на будь-якому рівні.

#### Встановлення дека для випікання та глибокого дека

Деко для випікання та/або глибоке деко можна встановлюватися на будь-якому рівні.

### Захисне вимкнення

- Якщо час приготування не встановлено, піч автоматично вимкнеться через проміжки часу, зазначені нижче.

#### Час вимкнення для різних налаштувань температури

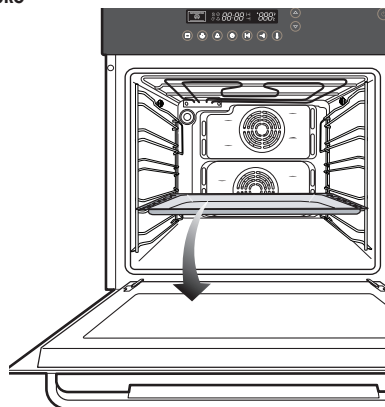
До 105 °C	16 годин
Від 105°C до 240 °C	8 годин
Від 245°C до 300 °C	4 години

- Електричні ланцюги печі включають систему теплового захисту. Якщо піч нагрівається до критично високої температури, система на певний час автоматично вимикає електроживлення нагрівальних елементів.

### Охолоджувальний вентилятор

Під час приготування їжі вентилятор виводить гаряче повітря через передню поверхню печі. Це – звичне явище.

- Охолоджувальний вентилятор також продовжує працювати після закінчення використання печі. Він припинить роботу, коли температура всередині знизиться до 60°C або через 25 хвилин.



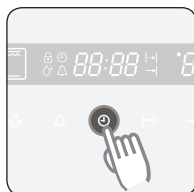


## Перед початком роботи

### Налаштування часу

UK

Якщо живлення підключається вперше, перш ніж використовувати пристрій, встановіть час.



- 1** Натисніть кнопку годинника. Піктограма «⌚» та цифри «12:» почнуть блимати.

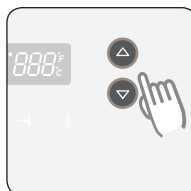


- 2** Встановіть час доби за допомогою кнопок **Час / Температура**.

Приклад Встановити 1:30



- 3** Натисніть кнопку годинника. Піктограма «⌚» та цифри «:00» почнуть блимати.



- 4** Натискайте кнопки **Час / Температура**, щоб встановити хвилини. Піктограма «⌚» почне блимати.



- 5** Натисніть кнопку годинника, щоб завершити налаштування часу, або ж почекайте близько 10 секунд. Піктограма «⌚» зникне, а цифри «30» перестануть блимати. На дисплеї з'явиться встановлений час доби. Тепер ваша піч готова до використання.



## *Перед початком роботи (продовження)*

UK

### *Первинне чищення*

*Ретельно почистьте піч, перш ніж користуватися нею вперше.*

- ☛ Не використовуйте їдкі або абразивні засоби для чищення. Вони можуть спричинити пошкодження поверхні печі. Для чищення печі з емальованою поверхнею користуйтеся наявними в продажі спеціальними засобами для чищення.

### *Для чищення печі*

1. Відкрийте дверцята. Увімкніть освітлення в печі.
2. Змийте всі дека, приладдя та бокові напрямні теплою водою або рідким миючим засобом, після чого витріть насухо м'якою чистою ганчіркою.
3. Так само почистьте внутрішню поверхню печі.
4. Протріть передню панель печі вологою ганчіркою.

Перевірте правильність налаштування часу. Перед використанням вийміть приладдя та увімкніть піч у режимі конвекції із температурою 200°C на 1 годину. З'явиться специфічний запах. Це явище є звичним, проте потрібно на цей час забезпечити в кухні належне провітрювання.

Специфічний запах виникає не лише після чищення, але й під час першого вмикання печі

## Перед початком роботи (продовження)

### Функції печі

UK

Функціональні можливості печі описано нижче

#### 1. Звичайний режим

Рекомендована температура: 200°C

Звичайний режим ідеально підходить для випікання та смаження їжі, розміщеної на одному рівні. Температуру в печі підтримують як верхній, так і нижній нагрівальні елементи.

Перед початком приготування потрібно попередньо розігріти піч.

(Піч можна розігрівати у вибраному режимі, в цьому випадку це «Звичайний режим». Або ж можна використовувати режим «Гриль + Конвекція».)

Страва	Рівень розміщення	Температура (°C)	Приладдя	Час, хв.
Заморожена лазанья (500-1000 г)	3	180-200	Решітка	40-50
Охолоджена дорадо або ціла риба такого ж розміру (300-1000 г) 3-4 надрізи з кожного боку СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3/2	240	Решітка Деко (для збирання соку)	15-20
Філе риби (500-1000 г) 3-4 надрізи з кожного боку СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3	200	Деко	13-20
Заморожені котлети з фаршу, зрази з шинкою, сиром або грибами (350-1000 г) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3	200	Деко	25-35
Заморожені котлети з моркви, буряка або картопляні зрази (350-1000 г) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3	200	Деко	20-30
Котлети зі свинини на кісточці (500-1000 г) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ, ПОСОЛІТЬ ТА ПОПЕРЧІТЬ	3/2	200	Решітка Деко (для збирання соку)	40-50
Запечена картопля (половинками) (500-1000 г)	3	180-200	Деко	30-45
Заморожений м'ясний рулет із грибами (500-1000 г) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3	180-200	Деко	40-50

## Перед початком роботи (продовження)

UK

### 2. Верхній нагрівальний елемент + Конвекція

Рекомендована температура: 190°C

Працює верхній нагрівальний елемент і вентилятор, який забезпечує постійну циркуляцію гарячого повітря.

Перед початком приготування потрібно попередньо розігріти піч.

(Піч можна розігрівати в режимі «Гриль + Конвекція»).

Страва	Рівень розміщення	Температура (°C)	Приладдя	Час, хв.
<b>Свиняча корейка на кісточці (1000 г)</b> СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ, ПОСОЛІТЬ ТА ПОПЕРЧІТЬ	3/2	180-200	Решітка Деко (для збирання соку)	50-65
<b>Буженина по-домашньому зі свинячої шиї у фользі (1000-1500 г)</b> Бажано попередньо замаринувати	2 або 3	180-230	Деко	60-120
<b>Курка ціла (700-1500 г)</b>	2 або 3	190-200	Деко	40-55
<b>Стейки з м'яса чи риби (400-800 г)</b> СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ, ПОСОЛІТЬ ТА ПОПЕРЧІТЬ	3/2	180-200	Решітка Деко (для збирання соку)	15-35
<b>Бісквіт (1000 г)</b>	2 або 3	180	Глибоке деко	20

## Перед початком роботи (продовження)

### 3. Конвекція

Рекомендована температура: 170°C

Ця функція підходить для приготування страв, розміщених щонайбільше на трьох рівнях. Вона також підходить для смаження. У цьому режимі працює нагрівальний елемент на задній стінці печі та вентилятор, який розподіляє тепло.

Перед початком приготування потрібно попередньо розігріти піч.

(Піч можна розігрівати у вибраному режимі, в цьому випадку це «Конвекція». Або ж можна використати режим «Гриль + Конвекція»).

Страва	Рівень розміщення	Температура (°C)	Приладдя	Час, хв.
<b>Грудинка ягняти на кісточці (350-700 г)</b> СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ, ПОСОЛІТЬ ТА ПОПЕРЧІТЬ	3/2	190-200	Решітка Деко (для збирання соку)	40-50
<b>Банани з шоколадом, горіхами та тростинним цукром, 3-5 шт.</b> На кожному банані зробіть надріз, покладіть у нього 10-15 г шоколаду, 5-10 г горіхів, обкладіть із боків цукром, змоченим водою. Загорніть у фольгу.	3	220-240	Решітка	15-25
<b>Яблука запечені, 5-8 шт. х 150-200 г</b> Видаліть серцевину і заповніть її цукром. Покладіть у пательню з водою	3	200-220	Решітка	15-25
<b>Котлети м'ясні, шніцелі рублені, битки (300-600 г)</b> СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3	195	Деко	18-25
<b>М'ясний рулет із начинкою (500-1000 г)</b> СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3	180-200	Деко	50-65

## Перед початком роботи (продовження)

UK

### 4. Великий гриль

Рекомендована температура: 240°C

Функція «Великий гриль» використовується для приготування великих порцій плоских страв, наприклад біфштексів, шніцелів чи риби. Вона також підходить для підсмажування тостів. У цьому режимі працює верхній нагрівальний елемент і гриль.

Перед початком приготування потрібно попередньо розігріти піч.

(Піч можна розігрівати у вибраному режимі, в цьому випадку це «Супер-гриль». Або ж можна використовувати режим «Гриль + Конвекція»).

Страва	Рівень розміщення	Температура (°C)	Приладдя	Час, хв.
Сосиски або невеликі ковбаски, 5-10 шт.	4/3	200	Решітка Деко (для збирання соку)	10-15
Мисливські ковбаски і сардельки зі шматочками сала, 8-10 шт. СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	4/3	200	Решітка Деко (для збирання соку)	10-12
Тости на сніданок із тостового хліба, 5-10 шт.	4	240	Решітка	02-03 з одного боку ПЕРЕВЕРНІТЬ 02-03 з іншого боку
Тости з сиром на сніданок із тостового хліба, 5-10 шт.	3/2	200	Решітка Деко (для збирання сиру)	8-12
Заморожені млинці з начинкою (200-500 г) ПОСТАВТЕ В ХОЛОДНУ ПІЧ (ДО РОЗІГРІВАННЯ) СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3	200	Деко	20-30

## Перед початком роботи (продовження)

### 5. Малий гриль

Рекомендована температура: 240°C

Цей режим використовується для приготування невеликих порцій плоских страв, наприклад біфштексів, шніцелів, риби і тостів, розміщених у центрі дека чи решітки. Працює лише верхній нагрівальний елемент.

Перед початком приготування потрібно попередньо розігріти піч.

(Піч можна розігрівати у вибраному режимі, в цьому випадку це «Гриль». Або ж можна використовувати режим «Гриль + Конвекція»).

Страва	Рівень розміщення	Температура (°C)	Приладдя	Час, хв.
Камамбер запечений заморожений (2х75 г - 4х75 г) ПОСТАВТЕ В ХОЛОДНУ ПІЧ (ДО РОЗІГРІВАННЯ)	3	200	Решітка	10-12
Багети «Томато-Моцарелла» (з шинкою або салями) заморожені	3/2	200	Решітка Деко (для збирання сиру)	15-20
Рибні палички (300-700 г) ПОСТАВТЕ В ХОЛОДНУ ПІЧ (ДО РОЗІГРІВАННЯ), СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3/2	200	Решітка Деко (для збирання соку)	15-25
Рибні котлети, брикети філе (заморожені) (300-600 г) ПОСТАВТЕ В ХОЛОДНУ ПІЧ (ДО РОЗІГРІВАННЯ), СКРОПІТЬ РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	3	180-200	Деко	20-35
Піца заморожена (300-500 г) ПОСТАВТЕ В ХОЛОДНУ ПІЧ (ДО РОЗІГРІВАННЯ)	3/2	180-200	Решітка Деко (для збирання сиру)	23-30

## Перед початком роботи (продовження)

UK

### 6. Нижній нагрівальний елемент + Конвекція

Рекомендована температура: 190°C

Режим «Нижній нагрівальний елемент + Конвекція» використовується для таких рецептів, де потрібно забезпечити соковиту верхню сторону і ретельно просмажену нижню, наприклад для піци, лотаринзького пирога, відкритих фруктових пирогів та сирного пудингу.

Перед початком приготування потрібно попередньо розігріти піч.

(Піч можна розігрівати у вибраному режимі, в цьому випадку це «Нижній нагрівальний елемент + Конвекція». Або ж можна використовувати режим «Гриль + Конвекція»).

Страва	Рівень розміщення	Температура (°C)	Приладдя	Час, хв.
Заморожений пиріг із яблуками з дріжджового тіста (350-700 г)	3	180-200	Решітка	15-20
Заморожені пиріжки з листового тіста з начинкою (300-600 г) ЗМАСТИТЬ ЖОВТКОМ, ПОСТАВТЕ В ХОЛОДНУ ПІЧ	3	180-200	Деко	25
Тюфтельки в соусі (250-500 г) НА ПАТЕЛЬНІ	3	180-200	Пательня на решітці	25-35
Булочки, рулетки з листового тіста (500-1000 г) ЗМАСТИТЬ ЖОВТКОМ	3	180	Деко	15-23
Канелони в соусі (250-500 г) НА ПАТЕЛЬНІ	3	180	Пательня на решітці	22-30
Пироги з дріжджового тіста з начинкою (600-1000 г) ЗМАСТИТЬ ЖОВТКОМ	3	180-200	Деко	20-30



## Перед початком роботи (продовження)

### 7. Програма «Автоменю»

Рекомендації з використання програми автоменю.

У таблиці вказані вага, необхідне приладдя, рівень розташування і рекомендації щодо приготування різних страв.

Програма автоменю уже включає розігрівання печі за виключенням програми приготування піци.

На початку роботи ви побачите на екрані час, необхідний для розігрівання (5 хв.) Після завершення розігріву прозвучить сигнал, після якого слід встановити страву на потрібний рівень, використовуючи відповідне приладдя, та натиснути кнопку «Час приготування», щоб продовжити роботу печі.

№	Страва	Вага	Приладдя	Рівень	Вказівки з приготування
1	Лазанья	1500 г	Решітка	2	Використовуйте квадратну скляну форму для випікання розміром 20х20х5 см. Приготуйте соус: розтопіть 20 г вершкового масла, додайте 20 г муки і порціями влийте 400 г молока. Надріжте почищену цибулину і в надріз вставте лавровий лист, 2-3 гвоздики. Занурте цибулину в соус. Додайте сіль і перець. Проваріть. Окремо приготуйте начинку: обсмажте 50 г нарізаної кубиками моркви, 50 г нарізаної кубиками цибулі та 50 г нарізаної стеблини селери. У кілька етапів додайте 500-600 г м'ясного фаршу. Обсмажте. Додайте 300 г томатів у власному соку. Потушуйте. Додайте спеції до смаку. Окремо приготуйте 200 г тіста для лазаньї. У киплячу підсолену воду з оливковою олією додавайте по одному листку тісто і варіть кожен до стану «Аль Денте» (коли на зрізі видно тонкий прошарок сирого тіста). Натріть на терці 200-300 г сиру «Моцарелла» для піци, «Емменталь» або будь-якого іншого. Змастіть дно форми для випікання молочним соусом. Викладіть 3-4 листки тіста для лазаньї. Змастіть молочним соусом. Викладіть частину начинки. Зверху злегка присипте сиром. Накрийте 3-4 листами тіста для лазаньї. Повторіть дії. Останній шар повинен бути з тіста. Зверху густо змастіть соусом. Щедро присипте сиром. Поставте форму для випікання на решітку.
2	Свиняча корейка на кісточці	1000 г	Решітка Деко для збирання соку	3 2	Почистьте свинину від прожилок і зайвого жиру. Змастіть оливковою або рослинною олією. Посоліть, поперчіть (можна використовувати чилі, паприку та інші спеції). Викладіть свинину на решітку кісточками донизу.
3	Стейки з яловичини	1000 г (5 x 180-200 г)	Решітка Деко для збирання соку	3 2	Очистьте яловичу вирізку від прожилок і наріжте на стейки перпендикулярно до волокон по 180-200 г або ж купіть готові стейки. Змастіть оливковою або рослинною олією. Посоліть, посипте подрібненим у млинку чорним перцем. Викладіть стейки на решітку.

## Перед початком роботи (продовження)

UK

4	Свиняча шия, запечена у фользі (буженина домашньому)	1000 г 1500 г	Деко	2	Обробіть свинячу шию. Змішайте 200-250 г майонезу з 150-200 г кетчупу (або 50-100 г діжонської гірчиці) з травами до смаку (орегано, базилік, майоран або суміш чилі і т.п.), додайте сіль і чорний перець горошком, подрібнений у млинку. Повністю занурте шию в соус і залиште маринуватися на 6-8 годин. Після цього загорніть шию у фольгу і викладіть на деко.
5	Ціла курка	700-900 г 1000-1500 г	Деко	2	Скріпіть курку (зв'яжіть шпагатом ніжки або скріпіть їх нахрест, зробивши для цього отвір в одній ніжці і вставивши в неї другу). Крильця можна відрізати. Змастіть оливковою або рослинною олією, посоліть, поперчіть білим меленим перцем і викладіть курку на спинку на деко (ніжками до вентилятора).
6	М'ясо в горщику	5 горщиків х 300-350 г	Решітка	2	Приготуйте 5-6 окремих горщиків для запікання. Покладіть у кожен по 10 г вершкового масла, 20 г нарізаної півкільціями цибулі, присоліть, додайте 25 г томатної пасти, 30 г моркви, нарізаної кружечками, присоліть, покладіть 150 г нарізаної великими кубиками свинячої ший, обкачаної в муці, додайте сіль і перець (для пікантності можна додати аджику). Зверху покладіть 80 г нарізаної великими кубиками або дольками картоплі зі шкіркою. Додайте пару лаврових листків, кілька горошків чорного перцю та 60-80 г води. Накрийте горщики і поставте їх на решітку.
7	Стейки з лосося, сьомги або морської форелі	1000 г (5 x 200-250 г) 2000 г (10 x 200-250 г)	Решітка Деко для збирання соку	3 2	Почистьте і наріжте рибу на стейки вагою 200 г, можна зі шкірою, з кісточками або без на вибір, або ж поріжте рибу на стейки-метелики (можна використати готові «стейки-метелики»). Змастіть оливковою або рослинною олією, скропіть лимонним соком, посоліть і викладіть рибу на решітку.
8	Ціла райдужна форель у фользі	1000 г (3 x 340-400 г) 2200 г (6 x 340-400 г)	Решітка Деко для збирання соку	3 2	Підготуйте невеликі тушки прісноводної форелі (якщо вони заморожені, розморозьте, почистьте від луски, видаліть плавники, зябра та нутрощі). Посоліть, поперчіть білим меленим перцем і скропіть лимонним соком. Змастіть фольгу вершковим маслом, зеленим маслом (вершкове масло, рублена зелень петрушки, спеції та вино) або іншим приправленим маслом. Викладіть форель. Змастіть її вершковим або іншим маслом (можна додати сирі картопляні дольки, моркву та цибулю-порей, нарізані овалами). Загорніть краї фольги. Викладіть «конвертики» з рибою на решітку.

## Перед початком роботи (продовження)

UK

### 7. Програма «Автоменю»

№	Страва	Вага	Приладдя	Рівень	Вказівки з приготування
9	Сирна запіканка	1500 г	Решітка	2	Використовуйте квадратну скляну форму для випікання розміром 20х20х5 см. Збийте міксером 3 яйця з 9 столовими ложками цукру, додаючи цукор у яєчну масу порціями. Додайте 6 столових ложок манної крупи, 75 г топленого вершкового масла і 1500 домашнього сиру 18% жирності (можна додати ванільний цукор або ванільну есенцію). Змастіть форму для випікання вершковим маслом, посипте її панірувальними сухарями (можна використовувати солодкі сухарі, попередньо натерши їх на терці). Викладіть сирну масу у форму для випікання, вирівняйте, змастіть верхній шар вершковим маслом і сметаною. Зробіть ложкою невеликі отвори у формі півмісяця. Поставте форму для випікання з сирною масою на решітку.
10	Овочі на грилі	700-1000 г 1500 г	Решітка Деко для збирання соку	3 2	Розріжте баклажан на смужки 50-55 мм, так само наріжте цукіні, перець розріжте на 5-6 шматків, цибулю-порей розріжте навпіл (використовується лише біла частина), помідори та гриби покладіть цілими. Якщо вони надто великі, розріжте їх навпіл. Для кращого результату овочі можна замаринувати. Маринад: 1 ст. л. бальзамічного оцту або іншого оцту на ваш вибір, 1-3 г орегано, базиліка або інших спецій, 3-5 ст. л. оливкової олії, 1 ст. л. соєвого соусу (можна використати інший рецепт маринаду або не маринувати овочі взагалі). Рівномірно викладіть овочі на решітку.
11	Пісочне печиво	500-700 г	Деко	2	Змішайте 250 г муки, 180 г посіченого ножем вершкового масла, 80 г цукрової пудри, 25 г ванільного цукру (або 1 ч. л. ванільної есенції), 1 яйце, дрібку солі. Замішане тісто поставте в холодильник на 1 годину. Розкачайте тісто, виріжте фігурки. Викладіть на деко, вкрите папером для випікання.
12	Заморожена піца	450 – 500 г 1000 г (2 x 500 г)	Решітка Деко для збирання соку	3 2	Розпакуйте піцу, зніміть її з картонної підставки (якщо така є). НЕ РОЗМОРОЖУЙТЕ! Викладіть піцу на решітку.
13	Шарлотка з яблуками	1000 г	Решітка	2	Використовуйте квадратну скляну форму для випікання розміром 20х20х5 см. Із двох яблук середнього розміру (450-500 г) видаліть серцевину і наріжте їх півдольками. Покладіть нарізані яблука у форму для випікання, посипте корицею (2-3 г). Перемішайте міксером 4 яйця (не збивати!), 170 г і 270 г цукру. Вилийте суміш на яблука. Поставте форму для випікання на решітку.

## Перед початком роботи (продовження)

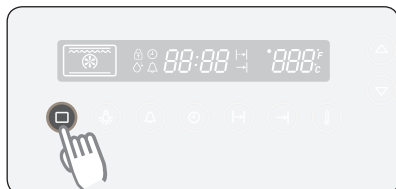
UK

14	Бісквіт для торту	300 г	Решітка	2	Використовуйте скляну форму для випікання діаметром 18-20 см та висотою 7 см. Збийте міксером 3 яйця, всипте порціями 180 г цукрової пудри або цукру. Збийте до густої піни. Додайте 90 г муки. Можна додати трішки ванільного цукру або ванільної есенції. Вилийте тісто у форму (можна вкрити її всередині папером для випікання). Поставте форму на решітку.
		1000 г	Глибоке деко	2	Збийте міксером 9 яєць, всипте порціями 540 г цукрової пудри або цукру. Збийте до густої піни. Додайте 270 г муки. Можна додати трішки ванільного цукру або ванільної есенції. Вилийте тісто у глибоке деко, вкрите папером для випікання.
15	Ростбіф із кров'ю / Ретельно просмажений ростбіф	1000 г	Решітка Деко для збирання соку	3 2	Зніміть плівку з вирізки. Змастіть оливковою або рослинною олією, посоліть, поперчіть чорним перцем горошком, подрібненим у млинку. Викладіть вирізку по діагоналі на решітку. Вставте решітку з м'ясом у підтовстішою частиною вирізки ближче до вентиляторів. Після звукового сигналу в процесі приготування переверніть м'ясо. Для продовження натисніть кнопку «Час приготування». Вийміть і дайте постояти 2-3 хв. Наріжте. Подавайте страву гарячою або охолодженою.
		1000 г	Решітка Деко для збирання соку	3 2	

## Використання печі

### Встановлення режиму функцій приготування

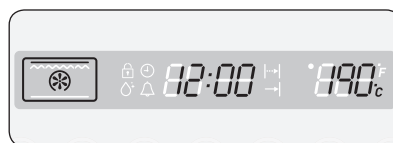
UK



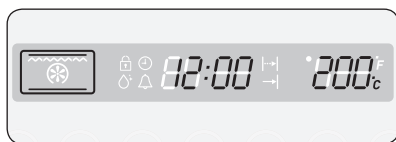
**1** Виберіть потрібну функцію за допомогою кнопки **Вибір функцій приготування**.



Конвекція



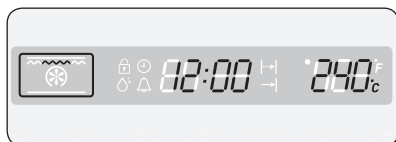
Верхній нагрівальний елемент + Конвекція



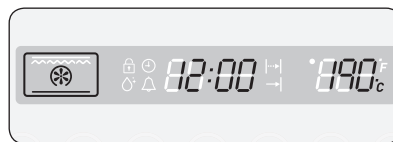
Звичайний



Великий гриль



Малий гриль



Нижній нагрівальний елемент + Конвекція



Очищення паром

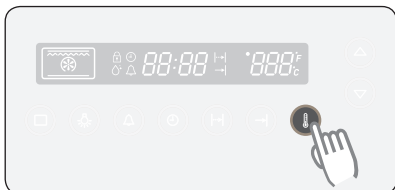


Автоматичне приготування

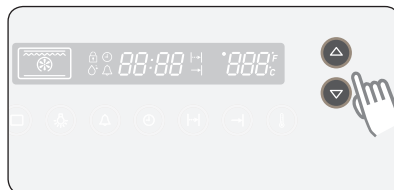
## Використання печі (продовження)

UK

### Встановлення температури печі



**1** Натисніть кнопку **Температура**.



**2** Встановіть температуру за допомогою кнопок **Час / Температура**.

40°C – 250°C

40°C – 300°C (великий і малий гриль)

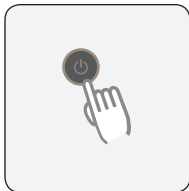
- ✉ Температуру можна регулювати під час приготування їжі.

Під час приготування їжі верхній і нижній нагрівальні елементи періодично вмикаються та вимикаються, щоб регулювати та підтримувати встановлену температуру.

## Використання печі (продовження)

### Вимикання печі

UK



Вимкніть піч за допомогою кнопки **Мережа увімк./вимк..**

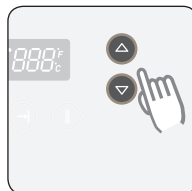
### Встановлення часу завершення приготування

Ви можете встановити час завершення приготування у процесі приготування.



**1** Натисніть кнопку часу завершення приготування.

Приклад поточний час – 12:00



**2** За допомогою кнопок **Час / Температура** встановіть час завершення процесу.



**3** Натисніть кнопку часу завершення приготування.

Вибраний час завершення приготування буде встановлено, якщо протягом 5 секунд не натиснути кнопку часу завершення приготування.



- ☒ Під час готування страви за допомогою кнопок **Час / Температура** можна змінювати раніше встановлене значення часу завершення процесу.

## Використання печі (продовження)

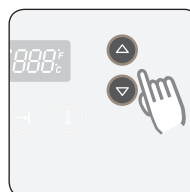
UK

### Час приготування

Час завершення приготування можна встановлювати у процесі приготування.



- 1** Натисніть кнопку часу приготування.



- 2** За допомогою кнопок **Час / Температура** встановіть час завершення приготування страви.



- 3** Натисніть кнопку часу приготування.

Буде встановлено вибраний час приготування, якщо протягом 5 секунд не було натиснуто кнопку часу приготування.



- ✉ Під час готування страви за допомогою кнопок **Час / Температура** можна змінювати раніше встановлене значення часу завершення процесу.



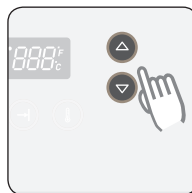
## Використання печі (продовження)

### Відкладений пуск

UK

#### Варіант 1: спочатку ввести час приготування

Якщо ви ввели час завершення приготування після того, як було встановлено час приготування, піч порівняє час приготування з часом завершення приготування, і за необхідності встановить час відкладеного пуску.




- 1** Натисніть кнопку часу завершення приготування.

Приклад поточний час – 3:00,  
і необхідний час  
приготування – 5 годин.

- 2** За допомогою кнопок **Час / Температура** встановіть час завершення процесу.

Приклад Потрібно, щоб  
приготування страви  
тривало 5 годин і  
завершилося о 8:30.



- 3** Натисніть кнопку часу завершення приготування. До настання часу відкладеного пуску на дисплеї буде відображатися символ «».

## Використання печі (продовження)

UK

### Варіант 2: спочатку ввести час завершення приготування

Якщо ви ввели час приготування після того, як було встановлено час завершення приготування, піч порівняє час приготування з часом завершення приготування, і за необхідності встановить час відкладеного пуску.



#### 1 Натисніть кнопку часу приготування.

Приклад Поточний час – 3:00, необхідний час завершення приготування – 5:00.

#### 2 За допомогою кнопок Час / Температура встановіть час приготування.

Приклад Потрібно, щоб приготування страви тривало півтори години і завершилося о 5:00.

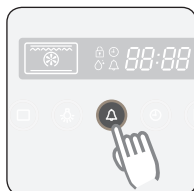



#### 3 Натисніть кнопку часу приготування. До настання часу відкладеного пуску на дисплеї буде відображатися символ «[ ]».

## Використання печі (продовження)

### Кухонний таймер

UK

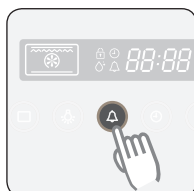
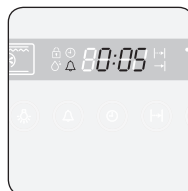


- 1** Натисніть **кнопку кухонного таймера** один раз.  
Буде блимати символ «».



- 2** За допомогою кнопок **Час / Температура** встановіть потрібний час.

Приклад 5 хвилин



- 3** Натисніть **кнопку кухонного таймера** для запуску таймера.  
Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал.



- ☒ Натисніть та утримуйте **кнопку кухонного таймера** протягом 2 секунд, щоб скасувати налаштування таймера.

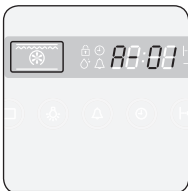
## Використання печі (продовження)

UK

### Автоматичне приготування



- 1** За допомогою кнопки **Вибір функцій приготування** виберіть режим **Автоматичне приготування**.



- 2** Виберіть потрібний рецепт за допомогою кнопок **Час / Температура**. Після того, як було вибрано рецепт, ви матимете 5 секунд, щоб встановити вагу продукту. У випадку вибору рецепту з фіксованою вагою процес приготування страви починається відразу.



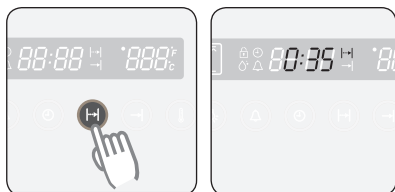
- 3** Виберіть потрібну вагу за допомогою кнопок **Час / Температура**. На дисплеї відобразиться час (хв.:с), а за 5 секунд після вибору ваги почнеться зворотній відлік часу. Якщо час прогрівання рецептом не передбачено, на дисплеї відобразатиметься час приготування страви, який залишився (год.:хв.).

#### **Зворотній відлік часу попереднього нагрівання завершено**

Після завершення процесу попереднього нагрівання пролунає звуковий сигнал, і з'явиться індикація часу приготування, який залишився (год.:хв.). Не змінюйте тривалість попереднього нагрівання, поки продукти знаходяться в печі і не натиснуто кнопку часу приготування.

## Використання печі (продовження)

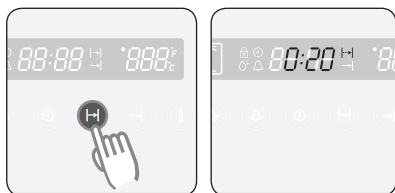
UK



- 4** Натисніть кнопку часу приготування. Відобразиться зворотній відлік часу приготування. Почнеться етап приготування № 1.

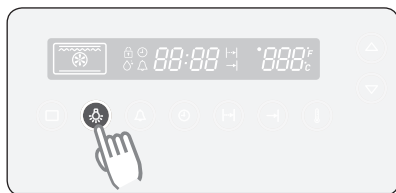
### Коли треба «перевернути» страву


Пролунає звуковий сигнал, який повідомляє про необхідність перевернути страву. Після настання часу перевертання приготування припиняється, поки не буде натиснуто кнопку часу приготування.



- 5** Натисніть кнопку часу приготування. Сигнал припиняється, і приготування продовжується.

### Вмикання / вимикання освітлення



-  Лампа підсвітки автоматично вимкнеться за 5 хвилин.

- 1** Натисніть кнопку вмикання / вимикання освітлення.

- 1 раз    Вимк.  
2 рази    Увімк.

## Використання печі (продовження)

UK

### Функція блокування

У режимі очікування можна використовувати функцію блокування.



**1** Натисніть одночасно кнопки **Лампа** і **Час** та утримуйте їх натиснутими протягом 3 секунд. На дисплеї з'явиться символ (🔒).



**2** Щоб розблокувати піч, натисніть одночасно кнопки **Лампа** і **Час** та утримуйте їх натиснутими протягом 3 секунд.

- ☒ У стані блокування кнопки і регулятори, окрім функції розблокування, не працюють.

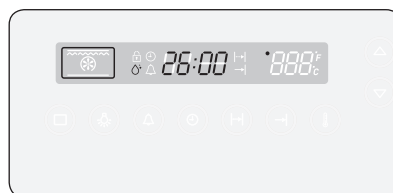
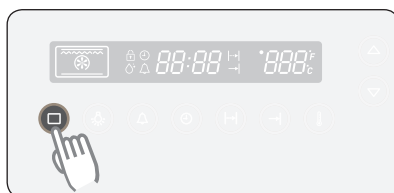
## Чищення та догляд

### Очищення парою

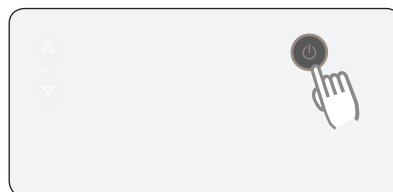
UK

- 1** Вийміть із печі все приладдя.
- 2** Налийте близько 400 мл води на дно порожньої печі. Використовуйте тільки звичайну, а не дистильовану воду.
- 3** Закрийте дверцята печі.  
Увага! Система очищення парою вмикається лише тоді, коли піч повністю встигла до кімнатної температури. Якщо система очищення парою не працює, зачекайте, поки піч не вистигне повністю.

☒ Під час очищення парою можна користуватися кнопками **Мережа увімк./вимк., Вибір функцій приготування, Час і Таймер.**



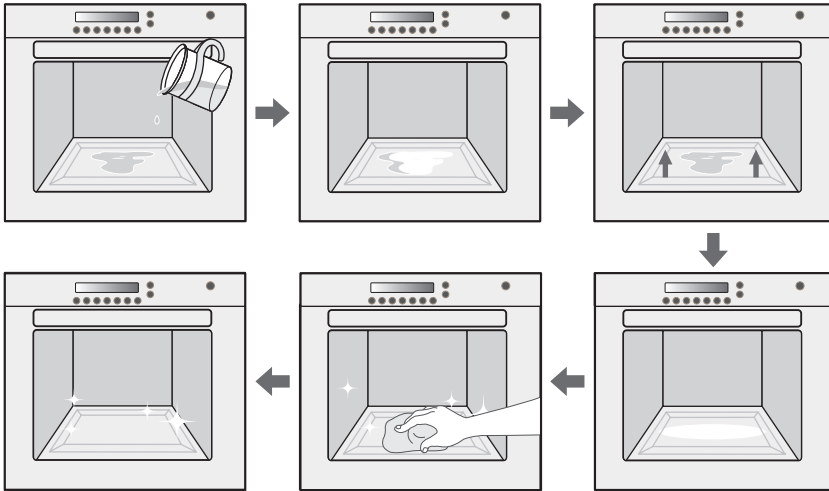
- 4** За допомогою кнопки **Вибір функцій приготування** виберіть режим «Очищення парою».
- 5** Зворотній відлік починається через 3 секунди після того, як було вибрано режим «Очищення парою». За певний час нагрівач автоматично вимикається.



- 6** Після завершення операції дисплей почне блимати, і пролунає звуковий сигнал завершення.
- 7** Натисніть кнопку **Мережа увімк./вимк.**, щоб завершити процес очищення внутрішніх поверхонь печі.

## Чищення та догляд (продовження)

UK



Після завершення процедури очищення паром

### Поради

- Будьте обережними, коли відкриваєте дверцята до завершення процедури чищення паром: вода на дні печі гаряча.
- Ніколи не залишайте залишки води в печі на тривалий час, наприклад, на ніч.
- Відкрийте дверцята печі та зберіть губкою залишки води.
- Протріть внутрішню поверхню печі губкою з миючим засобом, м'якою щіткою або нейлоною лопаткою. Сильне забруднення можна видалити за допомогою нейлонової губки для кухонного посуду.
- Накип можна видалити ганчіркою, змоченою в оцті.
- Протріть внутрішню поверхню ганчіркою, змоченою в чистій воді, а потім витріть насухо м'якою ганчіркою (обов'язково протріть кріплення дверцят).
- Якщо піч сильно забруднена, цю процедуру можна повторити після того, як вона охолоне.
- Якщо піч сильно забруднена жиром, наприклад після смаження або використання гриля, радимо нанести миючий засіб на місце особливого забруднення, а потім увімкнути функцію очищення печі.
- Після очищення привідкрийте дверцята печі під кутом приблизно 15°, щоб внутрішня емальована поверхня повністю висхла.



## Чищення та догляд (продовження)

UK

### Прискорене висушування

1. Відкрийте дверцята печі під кутом близько 30°.
2. Виберіть режим провітрювання за допомогою кнопки **Вибір функцій приготування**.
3. Встановіть час приготування на 5 хвилин, а температуру – на 50°C.
4. Після завершення процедури вимкніть піч.

### УВАГА!

Не використовуйте для чищення печі пристрої, у яких для чищення використовуються струмені води або пара під високим тиском.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не використовуйте для чищення печі пристрої для чищення водою від високим тиском або струменем пари.

### Зовнішня поверхня печі

- Для чищення внутрішніх і зовнішніх поверхонь печі використовуйте ганчірку та м'який миючий засіб або теплу мильну воду.
- Витріть насухо кухонним або звичайним рушником.
- Не користуйтеся металевими губками, їдкими та абразивними засобами для чищення.

### Передні поверхні печі з нержавіючої сталі

- Не користуйтеся металевими губками, наждачним папером або абразивами. Вони можуть пошкодити покриття.

### Передні поверхні печі з алюмінію

- Ретельно протріть поверхню м'якою ганчіркою або серветкою з мікрОВОЛОНА, змоченою в м'якому миючому засобі для скла.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Перед чищенням перевірте, чи піч охолола.

### Внутрішня поверхня печі

- Не чистьте вручну ущільнення дверцят.
- Не використовуйте грубі шліфувальні подушечки або губки для чищення.
- Щоб попередити пошкодження емальованих поверхонь печі, користуйтеся миючими засобами для пічок, наявними у продажу.
- Щоб видалити стійкі плями бруду, використовуйте спеціальний миючий засіб для печі.

### Приладдя

Мийте посуд та приладдя після кожного використання і витирайте їх насухо кухонним рушником.

Щоб спростити чищення, замочіть їх у теплій мильній воді на 30 хвилин.

## Чищення та догляд (продовження)

УК

### Поверхні з каталітичної емалі

Знімна панель вкрита темно-сірою каталітичною емаллю, яку може забруднити олія або жир, що потрапляють на неї під час циркуляції повітря в режимі конвекції. Ці відкладення згорають за температури 200°C і більше, наприклад під час випікання або смаження. Вища температура призводить до пришвидшення згорання.

Піч та приладдя потрібно очищати після кожного використання. У протилежному випадку в процесі наступного випікання або смаження ці відкладення пригорають, що ускладнює, а в деяких випадках робить неможливим їх видалення.

### Чищення вручну

Перед чищенням перевірте, чи піч охолола.

- Покриття з каталітичної емалі слід очищати за допомогою розчину миючого засобу в гарячій воді та м'якої нейлонової щітки.

Не користуйтеся абразивними миючими засобами, жорсткими щітками, наждачним папером чи тканиною, сталевими губками, ножами або іншими абразивними матеріалами. Не користуйтеся для чищення каталітичної емалі аерозолями для чищення пічок, оскільки хімічні засоби у їх складі можуть пошкодити каталітичну емаль та зробити її неефективною.

У випадку використання аерозолів для чищення пічок, щоб очистити внутрішню поверхню виробу, потрібно спочатку зняти панель із каталітичної емалі.

### Чищення з використанням високої температури

Перед чищенням покриття з каталітичної емалі за високої температури упевніться, що чищення внутрішньої поверхні печі здійснюється відповідно до наведених вище вказівок. У протилежному випадку висока температура може призвести до запікання плям бруду на внутрішніх поверхнях та зробити неможливим їх видалення.

Якщо після ручного чищення піч усе ще брудна, її нагрівання до високої температури може сприяти видаленню плям від олії та жиру.

Зауважимо, що під час такого процесу плями від спецій, сиропу та подібних речовин не видаляються. Їх слід усувати вручну за допомогою розчину м'якої миючої рідини у гарячій воді за допомогою м'якої щітки.

- Вийміть із печі все приладдя.
- Встановіть піч у звичайний режим.
- Встановіть температуру 250°C.
- Увімкніть піч приблизно на 1 годину. Проміжок часу залежить від ступеню забруднення.

Доцільно також встановити час завершення процесу з використанням встановлення часу завершення приготування, щоб не забути вимкнути піч.

Усі рештки бруду будуть поступово видалятися під час наступного використання печі за високої температури.

## Чищення та догляд (продовження)

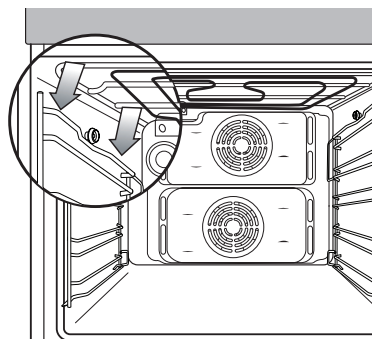
### Бічні напрямні для дек

UK

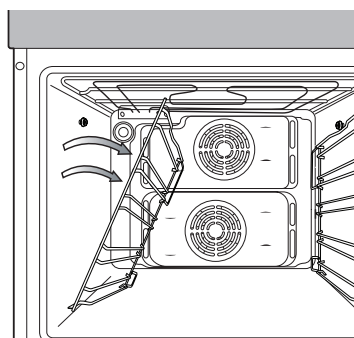
Для чищення внутрішньої поверхні печі бічні напрямні для дек можна знімати з обох боків.

#### Знімання бічних напрямних

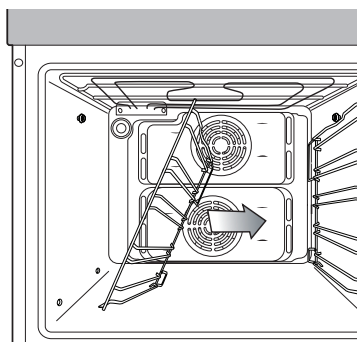
1. Натисніть на центральну верхню частину бічних напрямних.



2. Поверніть їх приблизно на 45 градусів.



3. Потягніть на себе та зніміть бічні напрямні з обох отворів.



✉ **Встановлення:** повторіть дії 1, 2 і 3 у зворотному порядку.

## Гарантія та обслуговування

UK

### Відповіді на часті запитання та усунення проблем

*Що робити, якщо піч не нагрівається?*

Перевірте, чи допоможе вирішити проблему одна з описаних нижче дій.

- Можливо, піч не увімкнена. Увімкніть піч.
- Можливо, не налаштовано годинник. Встановіть час (дивіться розділ «Встановлення часу»).
- Перевірте, чи виконано всі необхідні налаштування.
- У помешканні міг перегоріти плавкий запобіжник або спрацювати автоматичний вимикач. Замініть плавкі запобіжники або вимкніть автоматичний вимикач. Якщо ця проблема повторюється, потрібно викликати кваліфікованого електрика.
- Потужність печі залежить безпосередньо від напруги мережі живлення. Радимо перевірити напругу мережі живлення у помешканні. У разі вмикання печі напруга в мережі може зменшуватися, особливо у випадку, якщо система електроживлення у квартирі не розрахована на потужність, яку споживає ця піч.
- Слід зазначити, що у випадку виникнення проблем, пов'язаних зі «зменшенням» напруги (якщо паралельно працюють потужні електроприлади), варто підключити піч до окремої розетки через окремий вхід з електрощита. Цей вхід має бути розрахований на струм щонайменше 16 А та захищений окремим автоматом. Радимо також переконаватися, що загальна потужність увімкнених електропристроїв не перевищує потужності, на яку розрахований електрощит.

*Що робити, якщо функцію печі та температуру встановлено, проте піч не нагрівається?*

Можуть виникнути проблеми з внутрішніми електричними з'єднаннями. Зателефонуйте у місцевий сервісний центр.

*Що робити, якщо з'являється код помилки, і піч не нагрівається?*

Виникла несправність у внутрішніх електричних з'єднаннях. Зателефонуйте у місцевий сервісний центр.

*Що робити, якщо блимає час на дисплеї?*

Стався збій енергопостачання. Встановіть час (дивіться розділ «Встановлення часу»).

*Що робити, якщо не працює освітлення печі?*

Перегоріла лампа. Замініть лампу (дивіться розділ «Заміна лампи»).

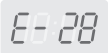
*Що робити, якщо вентилятор печі працює незважаючи на те, що не було встановлено режим, у якому працює вентилятор?*

Після завершення користування піччю вентилятор працює до охолодження печі. Якщо вентилятор продовжує працювати після охолодження печі, зателефонуйте у місцевий сервісний центр.

## Гарантія та обслуговування (продовження)

### Коди помилок та безпеки

UK

Коди помилок та безпеки	Загальні функції	Вирішення
   	<b>ПОМИЛКА ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРИ</b>	Зателефонуйте у місцевий сервісний центр SAMSUNG
	<b>СПРАЦЮВАЛО ЗАХИСНЕ ВИМКНЕННЯ</b> Піч працювала за встановленої температури протягом тривалого часу.	Вимкніть піч та вийміть страву. Дайте печі встигнути перед подальшим використанням.
    	Помилки в роботі печі можуть призводити до низької продуктивності та виникнення проблем із безпекою. Негайно припиніть використання печі.	Зателефонуйте у місцевий сервісний центр SAMSUNG.

*Для нотаток*

UK

Призначено для використання в  
нормальних умовах  
Термін служби: 7 років

*Для нотаток*

UK



**Виробник :** Samsung Electronics Co., Ltd /  
Самсунг Електронікс Ко., Лтд

**Адреса виробника :**  
(Maetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,  
Гйонггі-до, Корея, 443-742

**АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:**  
20230 313 Moo 1, Сухафібан 8 Роад, Срірача Індастрі Парк,  
Т. Бунг А. Срірача, Чонбурі, Таїланд

**Країна виробництва :** Таїланд

**Імпорттер в Україні:**  
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"  
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DG68-00382N-06



**SAMSUNG**

Құрылғыны орнату және пайдалану нұсқаулығы

# Кіріктіріліп орнатылған тұмшапеш



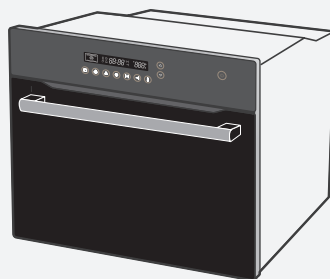
**NV70F55 сериясы**  
**NV66F55 сериясы**  
**BF2D сериясы**

Пайдаланушы нұсқаулығы

**Planet  
First**

**100 %  
Recycled Paper**

Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.





## **Мазмұны**

<b>Пайдаланушы нұсқаулығын қолдану</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Сақтық шаралары</b> . . . . .	<b>2</b>
Шамды ауыстыру . . . . .	7
<b>Орнату</b> . . . . .	<b>8</b>
Қуат қосылымы . . . . .	8
Ас үй жиһазына орнату . . . . .	9
Есікті ағытып алу . . . . .	10
Есіктің әйнегін шешу . . . . .	10
Қуатты автоматты түрде үнемдеу функциясы . . . . .	11
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық) . . . . .	11
<b>Құмшапдас бөліктері мен олардың функцияларының ерекшеліктері</b> . . . . .	<b>12</b>
Тұмшапеш . . . . .	12
Тұмшапештің басқару панелі . . . . .	13
Жиһаздың құрамы . . . . .	14
Керек-жарақтарды пайдалану . . . . .	15
Қауіпсіз түрде сөндіру . . . . .	15
Желдеткіш . . . . .	15
<b>Іске кірісу алдында</b> . . . . .	<b>16</b>
Уақытты орнату . . . . .	16
Ең алғаш рет тазалау . . . . .	17
Тұмшапештің функциялары . . . . .	18
<b>Тұмшапешті іске пайдалану</b> . . . . .	<b>28</b>
Пісіру функциясының режимін орнату . . . . .	28
Тұмшапештің температурасын орнату . . . . .	29
Тұмшапешті сөндіру . . . . .	30
Пісіру уақыты . . . . .	31
Кешіктіріп бастау . . . . .	32
Ас үй таймері . . . . .	34
Автоматты түрде пісіру . . . . .	35
Жарықты қосу/сөндіру . . . . .	36
Бұғаттау функциясы . . . . .	37
<b>Тазалау және күтім көрсету</b> . . . . .	<b>38</b>
Бұмен тазалау . . . . .	38
Каталитті эмальдан жасалған қаптама . . . . .	41
Науалар қойылатын бүйір жақтағы сырғытпа жолдар . . . . .	42
<b>Кепілдік және қызмет көрсету</b> . . . . .	<b>43</b>
Ақаулықты түзету және жиі қойылатын сұрақтарға жауап . . . . .	43

## Пайдаланушы нұсқаулығын қолдану

КК

*SAMSUNG компаниясының кіріктірілген пешін таңдағаныңызға рахмет.*

*Бұл пайдаланушы нұсқаулығында құрылғыны іске қосуға және күтіп ұстауға көмектесу үшін берілген маңызды сақтық шаралары мен нұсқаулар қамтылған.*

*Пешті іске қосар алдында осы пайдаланушы нұсқаулығын уақыт бөліп оқып шығыңыз да, келешекте қарап жүру үшін сақтап қойыңыз.*

*Осы пайдаланушы нұсқаулығының мәтінінде келесі белгілер қолданылған:*



**Маңызды**



**Ескерім**

## Сақтық шаралары

*Бұл құрылғыны тек уәкілетті электр маманы ғана орнатуға тиіс. Құрылғыны орнатушы оны электр желісіне, қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін берілген тиісті ұсыныстарды орындай отырып жалғауға міндетті.*

*ЕСКЕРТУ*

- Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.
- Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.
- Қорек сымына зақым келсе, оның орнына арнайы сым немесе жинақты, өндіруші немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығынан сатып алып салу керек. (Сымдары тұрақты орнатылатын құрылғы үлгісіне ғана қатысты)
- Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс. (Қуат сымы бар құрылғы үлгісіне ғана қатысты)

## Сақтық шаралары (жалғасы)

КК

- Құрылғыны орнатып болғаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс.
- Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.
- Егер құрылғының бумен немесе өздігінен тазалау функциялары бар болса, төгіліп қалған заттарды бумен немесе өздігінен тазалау функциясын бастамай тұрып сүртіп, пеш ішінде ешбір ыдыс қалдыруға болмайды. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)
- Егер құрылғының өздігінен тазалау функциясы бар болса, өздігінен тазалау функциясы кезінде өздігінен тазаланатын беттер әдеттегіден ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)
- Осы пеште қолдану үшін ұсынылған температура істігін ғана пайдаланыңыз. (Температура істігі бар үлгіге ғана қатысты)
- Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.
- Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар кезде оны электр желісінен ағытып алыңыз.
- Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.

## Сақтық шаралары (жалғасы)

КК

- Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны пайдаланғанда қызып тұрады.  
Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.
- Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.
- Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.
- Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.
- Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.
- Майысқан жақтауы бар жағын көп мөлшерде тағам пісірген кезде салмақ теңгерімін сақтау үшін артқы жаққа қарай қойыңыз. (Үлгіге байланысты)



## Сақтық шаралары (жалғасы)

### ЕСКЕРТУ

КК

- Тасымалдау барысында пешке нұқсан келсе, оны желіге қоспаңыз.
- Құрылғыны электр желісіне тек уәкілетті электр маманы ғана қосуға тиіс.
- Құрылғыда ақау пайда болса немесе оған нұқсан келсе, іске қосуға әрекеттенбеңіз.
- Жөндеу жұмыстарын тек уәкілетті техник ғана орындауға тиіс. Жөндеу жұмысы дұрыс орындалмаса, өзіңізге немесе басқаларға қатерлі болуы мүмкін. Егер пешіңізді жөндеткіңіз келсе, SAMSUNG қызмет көрсету орталығына немесе дилеріңізге хабарласыңыз.
- Электр сымдары мен кабельдерін пешке тигізбеу керек.
- Пешті электр желісіне қолдануға рұқсат етілген айырып-қосқыш немесе сақтандырғыш арқылы жалғау керек. Көп бағытты адаптерді немесе ұзартқыш сымды ешқашан қолданбаңыз.
- Құрылғыны жөндеу немесе тазалау қажет болса, міндетті түрді тоқ көзінен ажыратыңыз.
- Пештің қасында орналасқан розеткаға электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.
- Егер құрылғының бұмен пісіретін функциясы бар болса, сумен жабдықтайтын түтікшеге нұқсан келген жағдайда құрылғыны іске пайдаланбаңыз. (Бу функциясы бар үлгіге ғана қатысты)
- Су құятын түтікшеге сызат түссе не сынса, оны қолданбаңыз, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. (Бу функциясы бар үлгіге ғана қатысты)
- Бұл пеш тек үйде тағам пісіруге ғана арналып жасалған.
- Пеш іске қосылып тұрғанда, оның ішкі беті күйгізіп жіберерліктей ысып тұрады. Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі бетіне салқындағанша қол тигізуге болмайды.
- Пештің ішіне ешқашан тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды.
- Құрылғы ұзақ уақыт жоғары температурада жұмыс істеген кезде, оның беті қызып тұрады.
- Тағам пісіру барысында есікті абайлап ашыңыз, себебі ыстық ауа және бу кенет шығып кетуі мүмкін.
- Құрамына алкоголь қосылған тағамды пісірген кезде, алкоголь жоғары температурада буланып ұшып, егер пештің ыстық бөлшегіне тисе өрт шығуы мүмкін.
- Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бұмен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.
- Пеш іске қосылып тұрған кезде, балаларды қауіпсіз жерде алыс ұстау керек.
- Пицца тәрізді мұздатылған тағамды үлкен торға салып пісіру керек. Егер пісіру науасын қолдансаңыз, температураның айырмашылығының тым көп болғандығына байланысты деформацияланып қалуы мүмкін.
- Ыстық тұрған пештің табанына су құймаңыз. Себебі эмаль қаптама бүлінуі мүмкін.
- Тағам пісіру барысында пештің есігі жабық тұруға тиіс.
- Пештің табанын алюминий фольгамен қаптамаңыз және оған пісіру науасын немесе қалбырын қоюға болмайды. Алюминий фольга қызудың шығуына бөгет жасап, нәтижесінде эмаль қаптама бүлінуі және тағам дұрыс піспей қалуы мүмкін.

## Сақтық шаралары (жалғасы)

КК

- Жеміс шырыны пештің эмаль қаптамасына кетпейтін дақ қалдыруы мүмкін. Өте сұйық қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз.
- Пештің ашық тұрған есігінің үстіне тағам пісіретін ыдыстарды қоймаңыз.
- Кішкене балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.
- Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.
- Есікке сүйенбеңіз, отырмаңыз, ауыр зат қоймаңыз немесе оны баспаңыз.
- Есікті шамадан тыс көп күшпен ашпаңыз.
- Құрылғыны тағам пісіріп болғаннан кейін де электр тоғынан ажыратпаңыз.
- Пеште тағам пісіп жатқан кезде есігін ашып қоюға болмайды.
- Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.



## Сақтық шаралары (жалғасы)

### Шамды ауыстыру

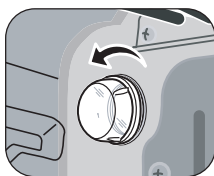
КК

#### ⚡ Электр қатері бар!

Пештің кез келген шамын ауыстырар алдында, төмендегі қадамдарды орындаңыз:

- Пешті сөндіріңіз.
- Пешті тоқ көзінен ажыратыңыз.
- Пештің жарықтама шамын және оның қалпағын, пештің табанына төселген шүберекке қойып қорғаңыз.
- Шамдарды SAMSUNG қызмет көрсету орталығынан сатып алуға болады.

### Пештің артқы шамы



1. Қалпағын сағат бағытына қарсы бұрап ағытып, металл шығырығын, төсеме шығырығын алыңыз да, шыны қалпақты тазалаңыз. Егер қажет болса, шамды 25 ватт, 300 °C қызуға төзімді пеш шамына ауыстырыңыз.
2. Қажет болса, шыны қалпақты, металл шығырық пен төсеме шығырықты тазалаңыз.
3. Металл шығырық пен төсеме шығырықты шыны қалпаққа салыңыз.
4. Шыны қалпақты 1-ші қадамды орындаған кезде алған жеріне салыңыз да, сағат тілінің бағытымен бұрап орнына салыңыз.

## Орнату

КК

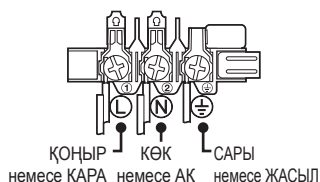
Орнатуға арналған қауіпсіздік нұсқаулары

Бұл пешті тек уәкілетті электр маманы ғана орнатуға тиіс. Құрылғыны электр желісіне, тиісті қауіпсіздікті қамтамасыз етуге қатысты ұсыныстарды орындай отырып жалғауға орнатушы міндетті.

- Пешті орнатқан кезде, оның кернеулі бөліктерінен сақтандыру керек.
- Пеш орнатылатын ас үй жиһазы DIN 68930 стандартында көрсетілген орнықтылық ережесінің талабына сай болуы керек.

### Қуат қосылымы

Егер құрылғы электр желісіне аша арқылы жалғанбаса, қауіпсіздік стандарттарына сай келу үшін көп-полюсті айырып-қосқышпен (контакттарының арасы кем дегенде 3 мм) жабдықталуға тиіс. Қуат сымының (H05 RR-F немесе H05 VV-F, мин., 2,5 мм²) ұзындығы, тіптен пеш ас үй жиһазының алдыңғы жағындағы еденде тұрса да, пешті тоқ көзіне жалғау үшін жеткілікті болуға тиіс. Пештің артқы жағында орналасқан қуат қосылымы қақпағын бұрандамен бұрап ашыңыз да, кабель қапсырмасының бұрандаларын, қуат сымдарын тиісті ағытпаларға жалғар алдында босатыңыз. Пеш (  $\perp$  )-ағытпасы арқылы жерге қосылады. Сары және жасыл сымды (жерге қосылатын) бірінші жалғау керек және бұлар басқа сымдардан ұзын болуға тиіс. Егер пеш электр желісіне аша арқылы жалғанса, бұл аша тіптен пешті орнатып болғаннан кейін де қол жететін жерде тұруға тиіс. Samsung компаниясы жерге қосылмаған немесе теріс қосылған құрылғы үшін жауапкершілік көтермейді.



**ЕСКЕРТУ:** Орнату барысында қосылатын сымның қыстырылып қалуына және пештің ыстық бөліктеріне тиіп кетуіне жол бермеңіз.

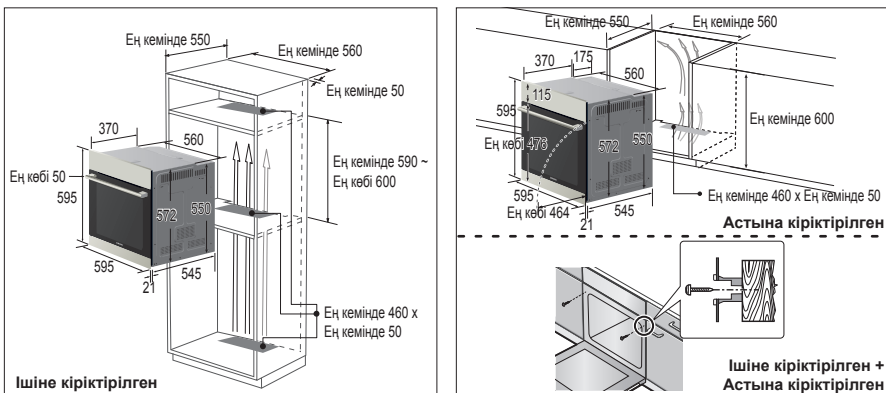
## Орнату (жалғасы)

КК

### Ас үй жиһазына орнату

Ас үй жиһазына кіріктіріп орнату керек болса, пештің үй жиһазының ішіндегі пластик беттері мен желім 90 °C градусқа және көршілес жиһаздарға жақын жерлері 75 °C градусқа төзімді болуға тиіс. Қызудың әсерінен пластик беттерге немесе желімдерге нұқсан келсе Samsung ешбір жауапкершілік көтермейді.

Пеш қойылатын ас үй жиһазының табанында желдеткіш саңылау болуға тиіс. Астыңғы сөре мен тірегіш қабырға арасында желдету үшін 50 мм бос орын қалдыру керек. Пешті пеш үстінің астына орнату керек болса, пеш үстін орнату бойынша нұсқауларды орындау керек.



Құрылғыны ас үй жиһазына әбден итеріп кіргізіп, 2 бұранданың көмегімен пештің екі жағын әбден бекітіңіз. Құрылғы мен көршілес тұрған ас үй жиһазының арасында кем дегенде 5 мм орын қалуын қамтамасыз етіңіз.

Орнатып болғаннан кейін есіктен және пештің ішінен винил қорғағыш таспаны, жапсырғышты, қағаз бен керек-жарақтарды алыңыз. Пешті ас үй жиһазынан алатын кезде, пешті электр желісінен ағытып, екі жағындағы 2 бұранданы алыңыз.

**ЕСКЕРТУ :** Пеш кіріктіріліп орнатылатын ас үй жиһазының ауа айналып тұруға арналған, өлшемі кем дегенде суретте көрсетілгендей саңылауы болуға тиіс. Осы саңылауды ағаш жаңқаларымен бітемеңіз, себебі бұл желдетуге арналған саңылау.

Пештің алдыңғы сыртқы жағы, мысалы тұтқасы әр үлгіде әр түрлі болады. Бірақ пештің өлшемі суретте көрсетілгендей.

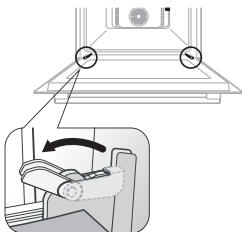
## Орнату (жалғасы)

КК

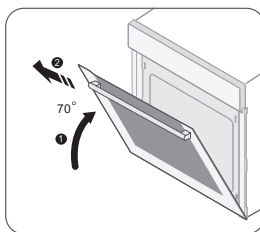
### Есікті ағытып алу

Пештің есігін әдетте алмай қолдану керек, дегенмен, пештің есігін мысалы, тазалау үшін алу керек болса, төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

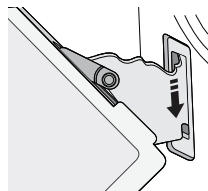
 **АБАЙ БОЛЫҢЫЗ** : Пештің есігі ауыр.



1. Есікті ашыңыз да, екі топсадағы қапсырмаларды түгел ашыңыз.



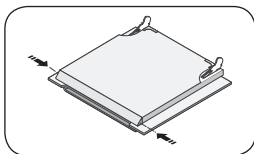
2. Есікті шамамен 70° бойынша жабыңыз. Есіктің екі жақтауының орта тұсынан қос қолдап ұстап, топсаларын ағытып алғанша тартып көтеріңіз.



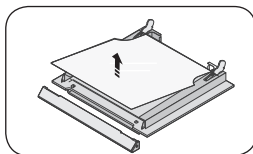
3. Тазалап болғаннан кейін есікті орнына салу үшін 1 және 2 қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Топсаның қапсырмасын екі жағынан жабу керек.

### Есіктің әйнегін шешу

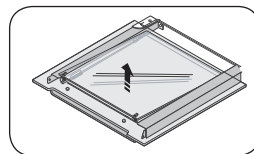
Тұмшапештің есігі бірінен кейін бірі орнатылған үш қабат шыныдан тұрады. Бұл шыныларды тазалау үшін шешуге болады.



1. Есіктің оң және сол жағындағы түймешіктерді басыңыз.



2. Бекітпесін ағытыңыз және есіктен 1-ші шыныны шығарып алыңыз.



3. 2-ші шыныны көтеріңіз және оны жуғыш зат қосылған жылы сумен тазалаңыз, содан кейін таза, жұмсақ матамен мұқият құрғатып сүртіңіз.

 **БЕКІТУ** : 1, 2 және 3-ші амалдарды керісінше қайталаңыз.

Тұмшапештің әр түрлі үлгілерінде есіктегі әйнектердің саны 2-ден 4-ке дейін өзгеруі мүмкін.

Ішкі 1-ші әйнекті орнатқанда, жазулары бар беттің төмен қарай бағытталып салынуына назар аударыңыз.

## Орнату (жалғасы)

КК

### Қуатты автоматты түрде үнемдеу функциясы

- Құрылғы функцияның ортасына келген кезде немесе уақытша тоқтап тұрған кезде ешбір функцияны таңдамасаңыз, функция біржола тоқтайды да, 10 минуттан кейін сағат көрсетіледі.
- Шам: Тағам пісіру барысында пештің шамын “Пештің шамы” түймешігін басып сөндіруге болады. Пісіру бағдарламасы басталғаннан кейін бірнеше минуттан кейін қуатты үнемдеу үшін пештің шамы сөнеді.



### Аталған өнімді дұрыс пайдалану

#### ■ (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)

#### (Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, аксессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

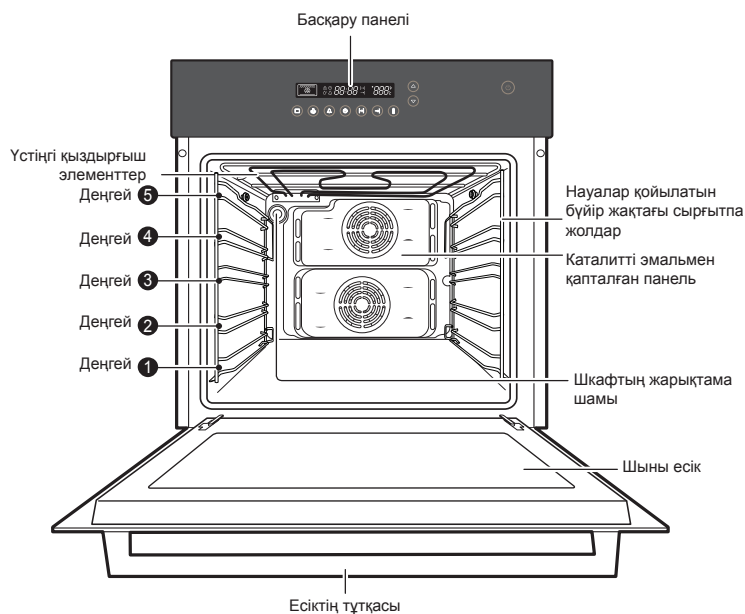
Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

## Құрамдас бөліктері мен олардың функцияларының ерекшеліктері

КК

Тұшпанеш



- ☒ Науалар мен торлар орналасатын деңгейлер астынан бастап жоғары қарай нөмірленген.

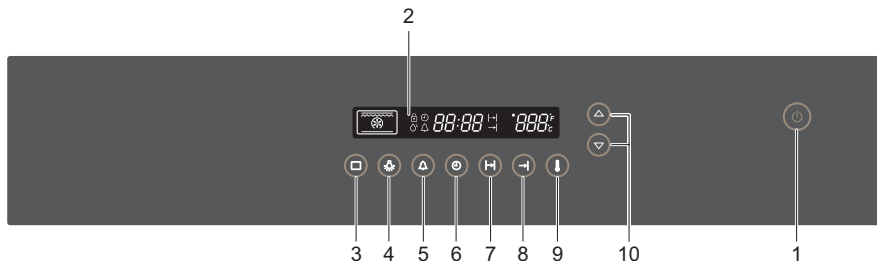
Әдетте 4-ші және 5-ші деңгейлер гриль режимінде қолданылады.

Ас әзірлеу үшін қажет деңгейді осы нұсқаулықта көрсетілген ас әзірлеуге қатысты ұсыныстарды басшылыққа алып таңдаңыз.

## Құрамдас бөліктері мен олардың функцияларының ерекшеліктері (жалғасы)

### Тұмшапештің басқару панелі

КК



- |   |  |
|---|--|
| 1. «Қуатты қосу/сөндіру» түймешігі      | 7. Пісіру уақытының түймешігі          |
| 2. Дисплей терезесі                     | 8. Пісіруді аяқтау уақытының түймешігі |
| 3. «Пісіру функциясын таңдау» түймешігі | 9. «Температура» түймешігі             |
| 4. Жарықтаманы қосу / сөндіру түймешігі | 10. «Уақыт / Температура» түймешігі    |
| 5. Ас үй таймерінің түймешігі           |  |
| 6. Сағат түймешігі                      |  |

#### ☒ «Қуатты қосу/сөндіру» түймешігі

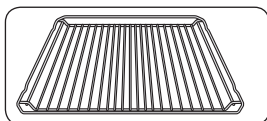
Бұл түймешік тұмшапешті қуат көзіне қосу немесе ажыратуға арналған. «Қуат» түймешігін басқанда, дисплей панелінің және түймешіктердің жарығы өшеді. Нәтижесінде «Қуат» түймешігінен басқа түймешіктердің барлығы белсенді күйде болмайды. «Қуат» түймешігін қайта басқанда дисплей панелі мен түймешіктердің жарығы жанады және барлық түймешіктер қайта белсенді күйге көшеді.

## Құрамдас бөліктері мен олардың функцияларының ерекшеліктері (жалғасы)

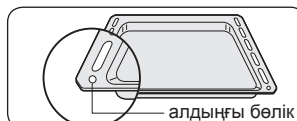
КК

### Жинақтың құрамы

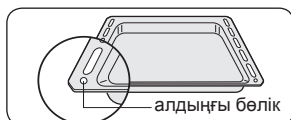
Тұмшапешіңіздің жинағына келесі керек-жарақтар кіреді.



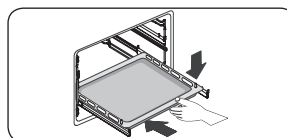
- 1 Гриль торы** - ыдыстарды, тоқаштар мен торт пісіруге арналған қалыптарды, қуыруға және грильге арналған науаларды қоюға арналған.



- 2 Пісіруге арналған науа** - бөліштер мен бисквиттерді пісіруге арналған

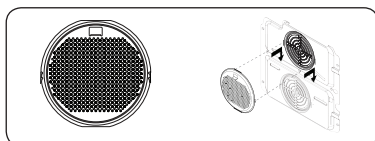


- 3 Шұңғыл науа** - қуыруға немесе еттің тамшылаған майын немесе сөлін жинауға арналған.



- 4 Сырғытпа жолдар**  
(қосымша керек-жарақ)

- Егер тағамды торға немесе науаға қойып пісіру қажет болса, сырғытпа жолдарды қажетті деңгейге дейін жылжытыңыз.
- Сырғытпа жолдарға торды немесе науаны орналастырып, оларды итеріңіз. Сырғытпа жолдардың толық кіргеніне көз жеткізгеннен кейін тұмшапештің есігін жабыңыз.

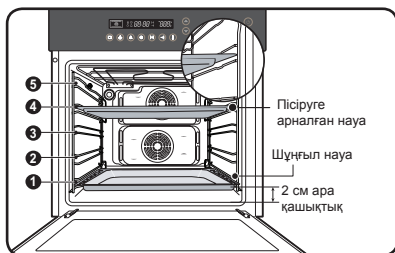


- 5 Май сүзгісі**  
(қосымша керек-жарақ)

- Тұмшапештің артқы қабырғасының ішіне дербес орнатылатын май сүзгісі, желдеткішті, дөңгелек қыздырғышты және пеш камерасын қоқыс жиналудан (соның ішінде май тамшыларынан) қорғайды.
- Май сүзгісін етті пісіру кезінде қолдану керек. Пісірмелерді әзірлеу кезінде сүзгіні шешіп алу қажет! Сүзгі орнатылған камерада әзірлеген пісірме нашар пісірілуі мүмкін.
- Егер жақсылап пісіру үшін автоматты түрде пісіру бағдарламасы кезінде сүзгі орнатылса, пісіру уақытын көбейтіңіз (қажет болған жағдайда).



## Құрамдас бөліктері мен олардың функцияларының ерекшеліктері (жалғасы)



- Шұңғыл науаны немесе пісіруге арналған науаны, май табағын қолданған кезде олардың қабырғадағы сырғытпа жолдарға дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз. Осы керек-жарақтарды тұмшапештің табанына тигізбеңіз, себебі эмаль қабатқа зақым келуі мүмкін. 1-деңгейге қойылған науа мен тұмшапештің табанының арасындағы қашықтық кем дегенде 2 см болуға тиіс.

### Керек-жарақтарды пайдалану

Гриль торы, пісіруге арналған науа және шұңғыл науа

#### Бөлгішті орнату

Бөлгішті әрқашан тұмшапештің 3-ші деңгейіне орналастырыңыз.

#### Грильге арналған торды орнату

Грильге арналған торды қалауыңыз бойынша кез келген деңгейге орналастырыңыз.

#### Шұңғыл науаны және пісіруге арналған науаны орнату

Шұңғыл науаны және/немесе пісіруге арналған науаны өзіңіз қалайтын кез келген деңгейге орналастырыңыз.

#### Қауіпсіз түрде сөндіру

- Егер пісіру уақыты орнатылмаған болса, тұмшапеш төменде келтірілген уақыт аралағында автоматты түрде сөнеді.

#### Әр түрлі температура мәндері орнатылған кездегі сөндіру уақыты

105 °C төмен	16 сағат
105 °C бастап 240 °C дейін	8 сағат
245 °C бастап 300 °C дейін	4 сағат

- Тұмшапештің электр желілері жылу қорғаныс жүйесін іске қосады. Егер тұмшапеш аса жоғары температураға дейін қызса, жүйе біраз уақытқа қыздырғыш элементтерді электр қуатынан автоматты түрде ажыратады.

#### Желдеткіш

Ас әзірлеу кезінде желдеткіш тұмшапештің алдыңғы жағынан ыстық ауаны үрлейді. Бұл қалыпты жағдай.

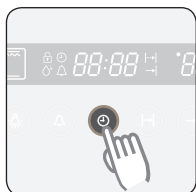
- Желдеткіш тұмшапешті пайдаланып болғаннан кейін де жұмыс істеуін жалғастырады. Ол ішкі температура 60 °C градусқа дейін төмендегенде немесе 25 минуттан соң жұмыс істеуін тоқтатады.

## Іске кірісу алдында

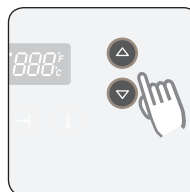
КК

### Уақытты орнату

Егер құрылғы қуат көзіне алғаш рет қосылып тұрса, құрылғыны пайдалану алдында уақытты орнатыңыз.

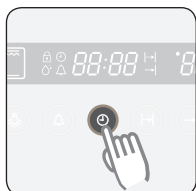


**1** Сағат түймешігін басыңыз. Белгі “⌚” және “12:” сандары жыпылықтайды.

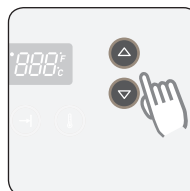


**2** Тәулік уақытын орнату үшін **Уақыт/Температура** түймешігін пайдаланыңыз.

Мысалы 1:30 орнатыңыз



**3** Сағат түймешігін басыңыз. Белгі “⌚” және “:00” сандары жыпылықтайды.



**4** Минутты орнату үшін **Уақыт/Температура** түймешігін басыңыз. “⌚” белгісі жыпылықтайды.



**5** Уақытты орнатуды аяқтау үшін **сағат түймешігін** басыңыз немесе шамамен 10 секунд күтіңіз. “⌚” белгісі көрінбей кетеді және “30” саны жыпылықтауын тоқтатады. Дисплейде орнатылған тәулік уақыты көрсетіледі. Енді тұмшапешіңіз қолдануға дайын.



## *Іске кірісу алдында (жалғасы)*

### *Ең алғаш рет тазалау*

КК

*Тұмшапешті ең алғаш рет қолдану алдында жақсылап тазалаңыз.*

- Жеміргіш немесе түрпілі тазалағыш құралдарды қолданбаңыз. Тұмшапештің беткі қабатына зақым келтіруіңіз мүмкін. Тұмшапештің беткі эмаль қаптамасын тазалау үшін арнайы сатылатын жуғыш заттарды пайдаланыңыз.

### *Тұмшапешті тазалау үшін*

1. Есікті ашыңыз. Тұмшапештің жарықтамасын жағыңыз.
2. Барлық науаларды, керек-жарақтарды және бүйір жақтағы сырғытпа жолдарды жылы сумен немесе сұйық жуғыш құралмен тазалап, содан кейін, жұмсақ таза шүберекпен мұқият құрғатып сүртіңіз.
3. Тұмшапештің ішкі бетін де осылай тазалаңыз.
4. Тұмшапештің алдыңғы жағын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Уақыттың дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Тұмшапешті пайдалану алдында керек-жарақтарын алып, конвекция режиміне қойып, 1 сағат бойы 200 °C температураға қойып қосыңыз. Бұл кезде біртүрлі иіс сезіледі. Бұл қалыпты жағдай, бірақ осы уақытта ас үйді жақсылап желдетіңіз.

Бұндай біртүрлі иіс тазалағаннан кейін ғана емес, тұмшапешті ең алғаш рет қосқанда да шығады.

## Іске кірісу алдында (жалғасы)

КК

### Тұмшапештің функциялары

Тұмшапештің мүмкіндіктеріне келесі функциялар кіреді

#### 1. Әдепкі режим

Ұсынылатын температура: 200 °C

Әдепкі режим бір деңгейде орналасқан тағамдарды пісіруге және қуыруға қолайлы. Тұмшапештегі температураны үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтер қалыптастырады.

Тағам пісіру алдында тұмшапешті алдын ала қыздыру қажет.

(Тұмшапешті өзіңіз таңдаған режим бойынша қыздыруыңызға болады, бұл жағдайда әдетте «Әдепкі режим» немесе «Гриль + Конвекция» режимі қолданылады.)

Тағам	Орнату деңгейі	(°C) температура	Керек-жарақтар	Уақыт, мин.
Тоңазытылған лазанья (500-1000г)	3	180-200	Тор	40-50
Дорада, мөлшері осындай тоңазытылған, бүтін балық (300-1000гр) әр бүйірін 3-4 рет тіліп, ӨСІМДІК МАЙЫН ЖАҒУ КЕРЕК	3/2	240	Тор Науа (май-сөл жинау үшін)	15-20
Балықтың қоң еті (500-1000г) әр бүйірін 3-4 рет тілу керек ӨСІМДІК МАЙЫН ЖАҒУ КЕРЕК	3	200	Науа	13-20
Тартылған еттен дайындалған тоңазытылған котлета, ірімшік немесе саңырауқұлақ қосылған ветчинасы бар зраза (350-1000г) ӨСІМДІК МАЙЫН ЖАҒУ КЕРЕК	3	200	Науа	25-35
Сәбіз, қызылша қосылған, тоңазытылған котлета немесе картоптан жасалған зраза (350-1000г) ӨСІМДІК МАЙЫН ЖАҒУ КЕРЕК	3	200	Науа	20-30
Сүйегі бар шошқа етінен жасалған котлета (500-1000г) ӨСІМДІК МАЙЫН ЖАҒЫП, ТҰЗДАУ ЖӘНЕ БҰРЫШТАУ КЕРЕК	3/2	200	Тор Науа (май-сөл жинау үшін)	40-50
Картоп пісірмесі (жартыға бөлінген) (500-1000г)	3	180-200	Науа	30-45
Тоңазытылған саңырауқұлақ салынған орама ет (500-1000г) ӨСІМДІК МАЙЫН ЖАҒУ КЕРЕК	3	180-200	Науа	40-50

## Іске кірісу алдында (жалғасы)

### 2. Үстіңгі қыздырғыш элемент + конвекция

Ұсынылатын температура: 190 °C

Үстіңгі қыздырғыш элемент және желдеткіш қатар жұмыс істейді де, ыстық ауаны тұрақты түрде айналдырып тұрады.

КК

Тағам пісірудің алдында тұмшапешті алдын ала қыздырып алу қажет.

(Тұмшапешті «Гриль + Конвекция» режимін пайдаланып қыздыруға болады.)

Тағам	Орнату деңгейі	(°C) температура	Керек-жарақтар	Уақыт, мин.
<b>Шошқаның сүйегі бар төс еті (1000г)</b> ӨСІМДІК МАЙЫН ЖАҒЫП, ТҰЗДАУ ЖӘНЕ БҰРЫШТАУ КЕРЕК	3/2	180-200	Топ Науа (май-сөл жинау үшін)	50-65
<b>Шошқа мойнынан жұқалтырға салып үйде дайындалған қақтама (1000-1500г)</b> Алдын ала тұздыққа салуды ұсынамыз	2 немесе 3	180-230	Науа	60-120
<b>Бүтін тауық (700-1500г)</b>	2 немесе 3	190-200	Науа	40-55
<b>Еттен немесе балықтан жасалған стейк (400-800г)</b> ӨСІМДІК МАЙЫН ЖАҒЫП, ТҰЗДАУ ЖӘНЕ БҰРЫШТАУ КЕРЕК	3/2	180-200	Топ Науа (май-сөл жинау үшін)	15-35
<b>Бисквит (1000г)</b>	2 немесе 3	180	Шұңғыл науа	20

## Іске кірісу алдында (жалғасы)

КК

### 3. Конвекция

Ұсынылатын температура: 170 °C

Бұл функция ең көп дегенде үш деңгейде орналастырылған тағамды әзірлеу үшін қолданылады. Сондай-ақ, қуыру үшін де жарамды. Бұл режимде тұмшашестің артқы қабырғасында орналасқан қыздырғыш элемент пен жылуды тарататын желдеткіш қатар жұмыс істейді.

Тағам пісірудің алдында тұмшашесті алдын ала қыздырып алу қажет.

(Тұмшашесті өзіңіз таңдаған режим бойынша қыздыруыңызға болады, бұл жағдайда әдетте «Конвекция» немесе «Гриль + Конвекция» режимі қолданылады.)

Тағам	Орнату деңгейі	(°C) температура	Керек-жарақтар	Уақыт, мин.
<b>Қозының сүйегі алынбаған төс еті (350-700г)</b> ӨСІМДІК МАЙЫН ЖАҒЫП, ТҰЗДАУ ЖӘНЕ БҰРЫШТАУ КЕРЕК	3/2	190-200	Топ Науа (май-сөл жинау үшін)	40-50
<b>Құрақ қанты, жаңғақ және шоколад қосылған банан, 3-5 дана</b> Әр бананды тіліп, оған 10-15г шоколад, 5-10г жаңғақ салып, шет-шеттеріне сумен дымқылданған қант жағыңыз. Жұқалтырға ораңыз.	3	220-240	Топ	15-25
<b>Алма пісірмесі, 5-8 дана x 150-200г</b> Өзегін алып, орнын қант салып толтырыңыз. Су құйылған табаға салыңыз	3	200-220	Топ	15-25
<b>Ет котлетасы, туралған еттен жасалған шницель, домалақ котлет (300-600г)</b> ӨСІМДІК МАЙЫН ЖАҒУ КЕРЕК	3	195	Науа	18-25
<b>Толтырмасы бар орама ет (500-1000г)</b> ӨСІМДІК МАЙЫН ЖАҒУ КЕРЕК	3	180-200	Науа	50-65

## Іске кірісу алдында (жалғасы)

### 4. Үлкен гриль

Ұсынылатын температура: 240 °C

«Үлкен гриль» функциясы бифштекс, шницель немесе балық тәрізді үлкен, жалпақ тағамдарды өзірлеу үшін қолданылады. Бұл функция сондай-ақ, наннан тост жасау үшін де жарамды. Бұл режимде үстіңгі қыздырғыш элемент пен гриль қатар жұмыс істейді.

КК

Тағам пісірудің алдында тұмшاپешті алдын ала қыздырып алу қажет.

(Тұмшاپешті өзіңіз таңдаған режим бойынша қыздыруыңызға болады, бұл жағдайда әдетте «Супер гриль» немесе «Гриль + Конвекция» режимі қолданылады.)

Тағам	Орнату деңгейі	(°C) температура	Керек-жарақтар	Уақыт, мин.
Сосиска немесе кішкене шұжықтар, 5-10 дана	4/3	200	Тор Науа (май-сөл жинау үшін)	10-15
Аңшы шұжығы және шұжықтар, 8-10 дана ӨСІМДІК МАЙЫН ЖАҒУ КЕРЕК	4/3	200	Тор Науа (май-сөл жинау үшін)	10-12
Тост нанынан таңғы ас үшін тост нанын дайындау, 5-10 дана	4	240	Тор	Бір жағын 02-03 с АУДАРЫҢЫЗ Екінші жағын 02-03 с
Тост нанынан таңғы ас үшін ірімшік қосылған тост нанын дайындау, 5-10 дана	3/2	200	Тор Науа (ірімшікті жинау үшін)	8-12
Толтырмасы бар, тоңазытылған құймақтар (200-500г) СУЫҚ ТҰМШАПЕШКЕ ҚОЮ КЕРЕК (ҚЫЗҒАНША) ӨСІМДІК МАЙЫН ЖАҒУ КЕРЕК	3	200	Науа	20-30

## Іске кірісу алдында (жалғасы)

КК

### 5. Шағын гриль

Ұсынылатын температура: 240 °C

Бұл режим тордың немесе науаның ортасына қойылған бифштекс, шницель, балық немесе тост тәрізді өте үлкен емес тағамдарды өзірлеу үшін қолданылады. Тек үстіңгі қыздырғыш элемент ғана жұмыс істейді.

Тағам пісірудің алдында тұмшапешті алдын ала қыздырып алу қажет.

(Тұмшапешті өзіңіз таңдаған режим бойынша қыздыруыңызға болады, бұл жағдайда әдетте «Гриль» немесе «Гриль + Конвекция» режимі қолданылады.)

Тағам	Орнату деңгейі	(°C) температура	Керек-жарақтар	Уақыт, мин.
Тоңазытылған камамбер пісірмесі (2x75г – 4x75г) СУЫҚ ТҰМШАПЕШКЕ ҚОЮ КЕРЕК (ҚЫЗҒАНША)	3	200	Тор	10-12
«Томато-Моццарелла» багетасы, тоңазытылған (ветчина немесе саями қосылған)	3/2	200	Тор Науа (ірімшікті жинау үшін)	15-20
Балық таяқшалары (300-700г) СУЫҚ ТҰМШАПЕШКЕ ҚОЙЫП (ҚЫЗҒАНША), ӨСІМДІК МАЙЫН ЖАҒУ КЕРЕК	3/2	200	Тор Науа (май-сөл жинау үшін)	15-25
Балық котлетасы, қоң еттен жасалған брикет (тоңазытылған) (300-600г) СУЫҚ ТҰМШАПЕШКЕ ҚОЙЫП (ҚЫЗҒАНША), ӨСІМДІК МАЙЫН ЖАҒУ КЕРЕК	3	180-200	Науа	20-35
Тоңазытылған пицца (300-500г) СУЫҚ ТҰМШАПЕШКЕ ҚОЮ КЕРЕК (ҚЫЗҒАНША)	3/2	180-200	Тор Науа (ірімшікті жинау үшін)	23-30



## Іске кірісу алдында (жалғасы)

### 6. Астыңғы қыздырғыш элемент + конвекция

Ұсынылатын температура: 190 °C

«Астыңғы қыздырғыш элемент + конвекция» режимі тағамның беткі қабатын шырынды және астыңғы жағын қызартып пісіру қажет болғанда, мысалы, пицца, лотаринг бөліші, ашық жеміс бөліштері және сүзбе пудингі тәрізді тағамдарды пісіру рецептілері үшін қолданылады.

Тағам пісірудің алдында тұмшапешті алдын ала қыздырып алу қажет.

(Тұмшапешті өзіңіз таңдаған режим бойынша қыздыруыңызға болады, бұл жағдайда әдетте «Астыңғы қыздырғыш элемент + конвекция» немесе «Гриль + Конвекция» режимі қолданылады.)

Тағам	Орнату деңгейі	(°C) температура	Керек-жарақтар	Уақыт, мин.
Ашытылған қамырдан жасалған, мұздатылған алма бөліші (350-700г)	3	180-200	Тор	15-20
Толтырмасы бар, мұздатылған қаттама пирожный (300-600г) ЖҰМЫРТҚАНЫҢ САРЫСЫН ЖАҒЫП, СУЫҚ ТҰМШАПЕШКЕ ҚОЙЫҢЫЗ	3	180-200	Науа	25
Тұздықтағы тефтели (250-500г) ТАБАҒА САЛУ	3	180-200	Торға қойылған таба	25-35
Тоқаштар, қаттама қамырдан жасалған рулеттер (500-1000г) ЖҰМЫРТҚАНЫҢ САРЫСЫН ЖАҒЫҢЫЗ	3	180	Науа	15-23
Тұздықтағы канелони (250-500г) ТАБАҒА САЛУ	3	180	Торға қойылған таба	22-30
Толтырмасы бар, ашыған қамырдан жасалған бөліштер (600-1000г) ЖҰМЫРТҚАНЫҢ САРЫСЫН ЖАҒЫҢЫЗ	3	180-200	Науа	20-30

## Іске кірісу алдында (жалғасы)

КК

### 7. Автоматты мәзір бағдарламасы

Автоматты мәзір функциясын қолдануға қатысты ұсыныстар.

Кестеде әр түрлі тағамдарды әзірлеуге қатысты ұсыныстар, салмақ мәні, қажетті керек-жарақтар, орналастыру деңгейі көрсетілген.

Автоматты мәзір бағдарламасына пицца даярлау бағдарламасынан басқа, тұмшапешті қыздыру режимі кіреді.

Жұмыстың басында дисплейден қыздыру үшін қажет уақытты көресіз (5 мин.) Қыздыру режимі аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал естіледі, содан кейін қажетті керек-жарақтарды қолдана отырып, тағамды таңдалған деңгейге орналастырыңыз және тұмшапештің жұмысын жалғастыру үшін «Пісіру уақыты» түймешігін басыңыз.

№	Тағам	Салмақ	Керек-жарақтар	Деңгей	Тағам пісіруге қатысты ұсыныстар
1	Лазанья	1500г	Тор	2	Пісіру үшін 20х20х5 см өлшемді, шаршы пішінді шыны қалыпты қолданыңыз. Тұздық әзірлеңіз: 20г сары майды ерітіп, 20г ұн қосып, 400г сүтті бөліп-бөліп құйыңыз. Тазаланған пиязды тіліп, оған лавр жапырағын, 2-3 түйір қалампыр салыңыз. Пиязды тұздыққа салыңыз. Тұз және бұрыш салыңыз. Пісіріңіз. Толтырмасын жеке әзірлеңіз: текшелеп туралған 50г сәбізді, текшелеп туралған 50г пиязды және туралған 50г балдыркөк сабағын қуырыңыз. 500-600г тартылған етті бөліп-бөліп қосыңыз. Қуырыңыз. Шырыны алынбаған 300г қызанақты қосыңыз. Бұқтырыңыз. Дәм-татымына қарай дәмдеуіштерді қосыңыз. Лазаньяға арнап жеке 200г қамыр әзірлеңіз. Зәйтүн майы бар қайнап тұрған тұзды суға қамыр жаймаларын бір-бірден салыңыз және әрқайсысын "Аль Денте" (тілген кезде шикі қамырдың жұқа қабаты көрініп тұрады) қалпына дейін пісіріңіз. Пиццаға арналған 200-300г моццарелланы, эммонтальды немесе басқа кез келген ірімшікті үккіштен өткізіңіз. Пісіруге арналған қалыптың түбін сүтті тұздықпен майлаңыз. Лазаньяға арнап қамырдың 3-4 жаймасын салыңыз. Сүтті тұздықпен майлаңыз. Толтырманың жартысын салыңыз. Шамалы ірімшік себіңіз. Лазаньяға арналған 3-4 қамыр жаймасымен жабыңыз. Өрекетті қайталаңыз. Соңғы қабаты қамыр жаймасы болуы қажет. Үстін тұздықпен көбірек майлаңыз. Ірімшіктен жақсылап себіңіз. Пісіруге арналған қалыпты тордың үстіне қойыңыз.
2	Шошқаның сүйегі бар төс еті	1000г	Тор, май-сөл жинайтын науа	3 2	Шошқаның етін сіңірі мен артық майынан тазалаңыз. Өсімдік немесе зәйтүн майымен майлаңыз. Тұздаңыз, бұрыш қосыңыз (чили, паприка немесе басқа да дәмдеуіштерді қолдануға болады). Шошқаның етін сүйектерін торға төмен қаратып орналастырыңыз.
3	Сиыр етінен жасалған стейк	1000г (5 x 180-200г)	Тор, май-сөл жинайтын науа	3 2	Сиырдың кесек етінің сіңірін тазалаңыз және 180-200г етіп, ет талшықтарының бойымен стейк түрінде тураңыз немесе дайын қалпы сатып алыңыз. Өсімдік немесе зәйтүн майымен майлаңыз. Тұздап, диірменде ұнтақталған қара бұрыштан себіңіз. Стейктерді торға орналастырыңыз.

## Іске кірісу алдында (жалғасы)

КК

4	Жұқалтырға оралған, шошқа мойынынан жасалған пісірме (Үйде дайындалған буженина)	1000г 1500г	Науа	2	Шошқаның мойынын дайындау керек. 200-250г майонезді 150-200г кетчупқа (немесе 50-100г дижон қышасымен), қалауыңыз бойынша шөптермен (орегано, райхан, майоран немесе чили қоспасы және т.с.с.) араластырып, тұз және диірменде ұнтақталған қара бұрыштан қосыңыз. Мойынды толығымен тұздыққа салып және тұздығы сіну үшін 6-8 сағ. қоя тұрыңыз. Содан кейін мойынды жұқалтырға орап, науаға салыңыз.
5	Бүтін тауық	700-900г 1000–1500г	Науа	2	Тауықты байлаңыз (аяқтарын жіппен байлап немесе айқыштап таңып, терісін тіліп, тілінген жеріне сирақтарын бірінің үстіне бірін қойып орналастырыңыз). Қанаттарын алып тастауға болады. Өсімдік немесе зәйтүн майымен майлап, тұздап, ақ ұнтақталған бұрыштан қосып және тауықтың жонын науаға қаратып қойыңыз (аяқтарын желдеткішке қаратып).
6	Құмырадағы ет	5 құмыра x 300-350г	Тор	2	Пісіру үшін жеке-жеке 5-6 құмыра дайындаңыз. Әрқайсысына 10г сары май, 20г туралған пияз салып, тұз қосып, 25г қызанақ езбесін, 30г дөңгелектеп туралған сәбіз салып; аздап тұздап, ұнға аунатылған, ірі текшелеп туралған 150г шошқа мойнын салып, тұз және бұрыш қосыңыз (дәмін келтіру үшін аджика қосуға болады). Үстіне 80г қабығы алынбаған, ірі текшелеп немесе дөңгелектеп туралған картоп салыңыз. Бірнеше лавр жапырағын, бірнеше түйір қара бұрыш және 60-80г су қосыңыз. Құмыраның бетін жауып, торға қойыңыз.
7	Төңіз бақтағы, ақсерке немесе албырт балық стейгі	1000г (5 x 200-250г) 2000г (10 x 200-250г)	Тор Май-сөл жинайтын науа	3 2	Қалауыңыз бойынша терісі, сүйегі алынбаған балықтан 200г стейк кесіп алып, тазалап немесе балықты стейк-көбелек түрінде тураңыз (стейкті “стейк-көбелек” түрінде дайын сатып алуға болады). Өсімдік немесе зәйтүн майымен майлап, лимон шырынын сеуіп, тұз қосып, балықты торға салу керек.
8	Жұқалтырда пісірілген бақтақ балығы	1000г (3 x 340-400г) 2200г (6 x 340-400г)	Тор Май-сөл жинайтын науа	3 2	Тұщы су бақтағының шамалы кесек етін дайындаңыз (мұздатылған болса жібітіп, қабыршақтарын тазалап, желбезектерін, жүзбеқанаттарын және ішек- қарынын алып тастау керек). Тұздап, ұнтақталған ақ бұрыштан салып, лимон шырынын себіңіз. Жұқалтырды сары май, жасыл маймен (сары май, туралған жасыл ақжелкен, дәмдеуіштер және шарап) немесе дәмдеуіш қосылған басқа маймен майлаңыз. Бақтақты салыңыз. Оны сары маймен немесе басқа маймен майлаңыз (шикі картоп тілімдерін, сопақша туралған сәбіздерді, порей-пиязын қосуға болады). Жұқалтырдың шеттерін қайырыңыз. Балығы бар “хатқалталарды” торға орналастырыңыз.

## Іске кірісу алдында (жалғасы)

КК

9	Ірімшік қосылған пісірме	1500г	Топ	2	Пісіру үшін 20х20х5 см өлшемді, шаршы пішімді шыны қалыпты қолданыңыз. Миксермен 3 жұмыртқаны 9 ас қасық қантты жұмыртқаға бөліп-бөліп қосып көпіршітіңіз. 6 ас қасық ұнтақ жарма, 75г ерітілген сары май және 1500г майлылығы 18% сүзбе қосыңыз (ванильді қантты немесе ваниль эссенциясын қосуға болады). Пісіруге арналған қалыпты сары маймен майлап, кептірілген нан ұнтақтарын себіңіз (тәтті кептірілген нанды үккіштен өткізіп қолдануға болады). Пісіруге арналған қалыпқа қоймалжың ірімшік қоспасын құйып, жаймалап, беткі қабатына сары май және қаймақ жағыңыз. Қасықпен жарты ай пішінді, өте терең емес саңылау жасаңыз. Қоспа құйылған пісіруге арналған қалыпты торға орналастырыңыз.
10	Грильдегі көкөністер	700-1000г 1500г	Топ Май-сөл жинайтын науа	3 2	Кәдіні 50-55 мм таспа түрінде турап, цуккиниді де дәл солай тураңыз, бұрышты 5-6 кесек етіп турап, порей пиязын екіге бөліңіз (тек ақ бөлігі қолданылады), қызанақ пен саңырауқұлақтарды бүтін қалпы салыңыз. Егер олар өте үлкен болса, екі жартыға бөлуге болады. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін көкөністерді тұздықтауға болады. Тұздық жасау: 1 ас қасық балзамды сіркесуды немесе қалауыңыз бойынша басқа сіркесу түрін, 1-3г орегано, райхан немесе басқа дәмдеуіштерді, 3-5 ас қасық зәйтүн майын, 1 ас қасық соя тұздығын (басқа тұздықтау рецептісін қолдануға немесе мүлдем тұздықтамауға болады). Көкөністерді торға біркелкі таратып орнатыңыз.
11	Үгілмелі печенье	500-700г	Науа	2	250г ұнды, 180г пышақпен ұнтақталған сары майды, 80г ұнтақ қантты, 25г ванильді қантты (немесе 1 шай қасық ваниль эссенциясы), 1 жұмыртқаны және бір шөкім тұзды араластырыңыз. Иленген қамырды тоңазытқышқа 1 сағатқа қойыңыз. Қамырды жайып, пішін түрінде кесіңіз. Пісіруге арналған қағаз төселген науаға орналастырыңыз.
12	Тоңазытылған пицца	450 – 500г 1000г (2 x 500г)	Топ Май-сөл жинайтын науа	3 2	Пиццаның орамын ашып, картон төсемесін алыңыз (егер бар болса). ЖІБІТПЕҢІЗ! Пиццаны торға орналастырыңыз.
13	Алма қосылған шарлотка	1000г	Топ	2	Пісіру үшін 20х20х5 см өлшемді, шаршы пішімді шыны қалыпты қолданыңыз. Орташа көлемді (450-500г) екі алманың өзегін тазалап, оларды жарты тілімдерге бөліп тураңыз. Пісіруге арналған қалыпқа туралған алмаларды салып, қыша себіңіз (2-3 г). Миксермен 4 жұмыртқаны (көпіршітпеңіз), 170г ұн және 270г қантты араластырыңыз. Қоспаны алмаға құйыңыз. Пісіруге арналған қалыпты тордың үстіне қойыңыз.

## Іске кірісу алдында (жалғасы)

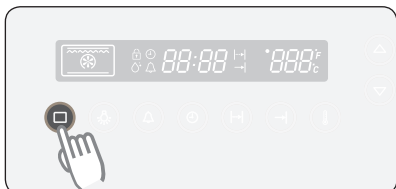
КК

14	<b>Тортқа арналған бисквит</b>	300г	Топ	2	Пісіру үшін диаметрі 18-20см және биіктігі 7см болатын шыны қалыпты пайдаланыңыз. 3 жұмыртқаға 180 г қант ұнтағын немесе қантты бөліп-бөліп қосып, миксермен көпіршітіңіз. Қоймалжың көбікке айналғанша көпіршітіңіз. 90г ұн қосыңыз. Шамалы ванильді қант немесе ваниль эссенциясын қосуға болады. Қамырды қалыпшаға құйыңыз (ішкі жағына пісіруге арналған қағаз төсеуге болады. Қалыпшаны торға қойыңыз.
		1000г	Шұңғыл науа	2	9 жұмыртқаға 540 г қант ұнтағын немесе қантты бөліп-бөліп қосып, миксермен көпіршітіңіз. Қоймалжың көбікке айналғанша көпіршітіңіз. 270 г ұн қосыңыз. Шамалы ванильді қант немесе ваниль эссенциясын қосуға болады. Қамырды пісіруге арналған қағаз төселген шұңғыл науаға салыңыз
15	<b>Шала піскен ростбиф /Әбден қуырылған ростбиф</b>	1000 г	Топ Май-сөл жинайтын науа	3 2	Кесек еттің сыртқы қабықшасын алыңыз. Зәйтүн немесе өсімдік майымен майлап, тұз қосып, ұнтақталған қара бұрыш қосыңыз. Ет кесектерін қиғаштап торға орналастырыңыз. Тұмшашешке ет қойылған торды салыңыз, еттің неғұрлым қалыңдау жағын желдеткішке жақындау қойыңыз. Пісіру барысында дыбыстық сигнал естілсе, етті аударыңыз. Пісіруді әрі қарай жалғастыру үшін «Пісіру уақыты» түймешігін басыңыз. Тұмшашештен алып, 2-3 мин қоя тұрыңыз. Тураңыз. Үстелге ыстық немесе салқын күйі тартыңыз.
		1000 г	Топ Май-сөл жинайтын науа	3 2	

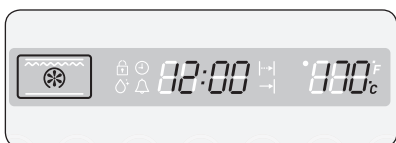
## Тұмшанешті іске пайдалану

КК

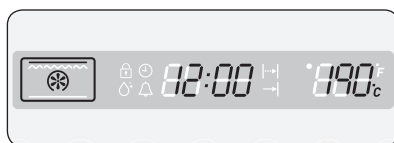
### Пісіру функциясының режимін орнату



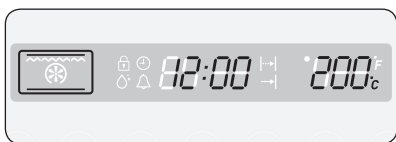
**1** Қажетті функцияны таңдау үшін **Пісіру функциясын таңдау** түймешігін басыңыз.



Конвекция



Үстіңгі қыздырғыш элемент + конвекция



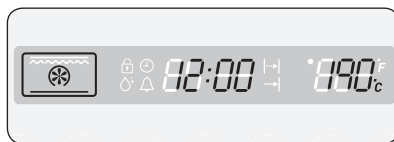
Әдепкі



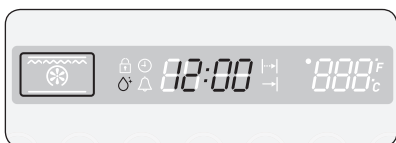
Үлкен гриль



Шағын гриль



Астыңғы қыздырғыш элемент + конвекция



Бүмен тазалау

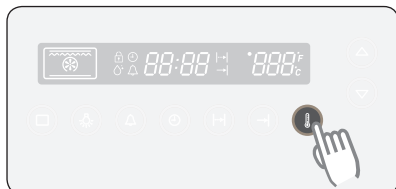


Автоматты түрде пісіру

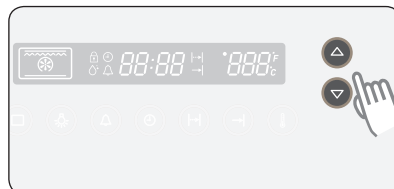
## Тұмшапешті іске пайдалану (жалғасы)

### Тұмшапештің температурасын орнату

КК



**1** Температура түймешігін басыңыз.



**2** Температураны орнату үшін **Уақыт/Температура** түймешігін қолданыңыз.

40 °C – 250 °C

40 °C – 300 °C (үлкен және шағын гриль)

☒ Температураны тағам пісіру барысында реттеуге болады.

Тағам пісіру кезінде үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтер, орнатылған температураны реттеу және ұстап тұру үшін мезгіл-мезгіл қосылады және сөнеді.

## Тұмшапешті іске пайдалану (жалғасы)

КК

### Тұмшапешті сөндіру



Тұмшапешті сөндіру үшін **Қуатты қосу/сөндіру** түймешігін басыңыз.

### Пісіруді аяқтау уақытын орнату

Пісіруді аяқтау уақытын тағам пісіру барысында орнатуға болады.



**1** Пісіруді аяқтау уақытының түймешігін басыңыз.

Мысалыағымдық уақыт 12:00



**2** Пісіруді аяқтау уақытын орнату үшін **Уақыт/Температура** түймешігін пайдаланыңыз



**3** Пісіруді аяқтау уақытының түймешігін басыңыз.

Егер 5 секунд ішінде **пісіруді аяқтау уақытының түймешігі** басылмаса, таңдалған пісіруді аяқтау уақыты орнатылады.



- ✉ Тағам пісіру кезінде **Уақыт/Температура** түймешігінің көмегімен осыған дейін орнатылған пісіруді аяқтау уақытын өзгертуге болады.



## Тұмшапешті іске пайдалану (жалғасы)

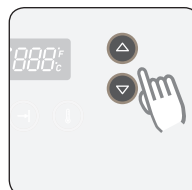
### Пісіру уақыты

КК

Пісіру уақытын тағам пісіру барысында орнатуға болады.



**1** Пісіру уақытының түймешігін басыңыз.



**2** Пісіру уақытын орнату үшін **Уақыт/Температура** түймешігін басыңыз.



**3** Пісіру уақыты түймешігін басыңыз.  
Егер 5 секунд ішінде **пісіру уақытының түймешігі** басылмаса, таңдалған пісіру уақыты орнатылады.



- ☒ Тағам пісіру кезінде **Уақыт/Температура** түймешігінің көмегімен осыған дейін орнатылған пісіруді аяқтау уақытын өзгертуге болады.

## Тұмшапешті іске пайдалану (жалғасы)

КК

### Кешіктіріп бастау

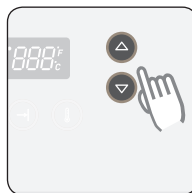
#### 1-ші тәсіл - әуелі пісіру уақыты орнатылады

Егер пісіруді аяқтау уақытын пісіру уақыты орнатылғаннан кейін орнатсаңыз, пісіру уақыты мен пісіруді аяқтау уақыты теңеледі және қажет болса, тұмшапеш үшін кешіктіріп бастау уақытын орнатуға болады.



#### 1 Пісіруді аяқтау уақытының түймешігін басыңыз.

Мысалыағымдық уақыт 3:00 және тағам пісіру үшін 5 сағат қажет.



#### 2 Пісіруді аяқтау уақытын орнату үшін Уақыт/Температура түймешігін қолданыңыз.

МысалыТағамды 5 сағат пісіріп, 8:30-да аяқтағыңыз келеді.



#### 3 Пісіруді аяқтау уақытының түймешігін басыңыз. Кешіктіріп бастау уақыты басталғанға дейін дисплейде "[ ]" белгісі көрсетіледі.

## Тұмшапешті іске пайдалану (жалғасы)

КК

### 2-ші тәсіл - әуелі пісіруді аяқтау уақыты орнатылады

Егер пісіру уақытын пісіруді аяқтау уақыты орнатылғаннан кейін орнатсаңыз, пісіру уақыты мен пісіруді аяқтау уақыты теңеледі және қажет болса, тұмшапеш үшін кешіктіріп бастау уақытын орнатуға болады.



#### 1 Пісіру уақытының түймешігін басыңыз.

Мысалы Ағымдық уақыт 3:00 және тағам пісіруді 5:00-де аяқтау қажет.

#### 2 Пісіру уақытын Уақыт/Температура түймешігін басып орнатыңыз.

Мысалы Тағамды 1 сағат 30 минут пісіріп, 5:00-де аяқтағыңыз келеді.

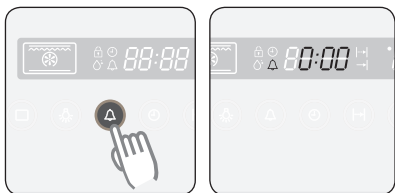



#### 3 Пісіру уақытының түймешігін басыңыз. Кешіктіріп бастау уақыты басталғанға дейін дисплейде " [ ] " белгісі көрсетіледі.

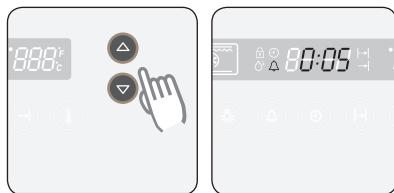
## Тұмшанешті іске пайдалану (жалғасы)

КК

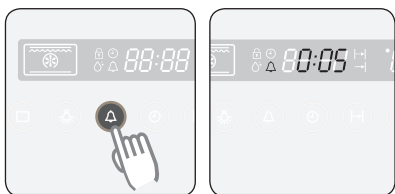
### Ас үй таймері



- 1** Ас үй таймері түймешігін бір рет басыңыз.  
“” белгісі жыпылықтайды.



- 2** Қажетті уақытты орнату үшін **Уақыт/Температура** түймешігін басыңыз.  
Мысалы 5 минут



- 3** Ас үй таймерін іске қосу үшін **ас үй таймері түймешігін** басыңыз. Орнатылған уақыт аяқталғанда дыбыстық сигнал естіледі.

- ☐ Таймерді біржола тоқтату үшін **ас үй таймері түймешігін** 2 секунд бойы басып, ұстап тұрыңыз.

## Тұмшапешті іске пайдалану (жалғасы)

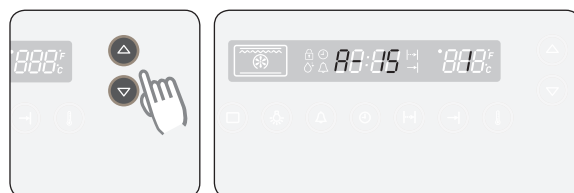
### Автоматты түрде пісіру

КК



- 1** Автопісіру режимін таңдау үшін Пісіру функциясын таңдау түймешігін басыңыз.

- 2** Қажетті рецептін **Уақыт/Температура** түймешігін басып таңдаңыз. Рецептін таңдағаннан кейін тағамның салмағын орнату үшін 5 секунд ғана уақытыңыз бар. Салмағы орнатылған рецептін таңдағаннан кейін, тағам пісіру үдерісі дереу басталады.



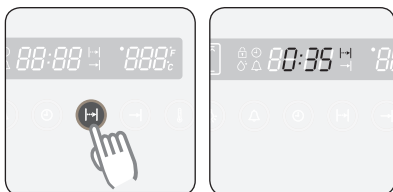
- 3** Қажетті салмақты **Уақыт/Температура** түймешігін басып таңдаңыз. Дисплейде уақыт көрсетіледі (мин:сек) және салмақты таңдағаннан кейін 5 секунд өткенде уақыт кері санала басталады. Егер рецептте алдын ала қыздыру уақыты көрсетілмесе, дисплейде тағам пісіру үшін қалған уақыт көрсетіледі (сағ.:мин.).

#### **Алдын ала қыздыру уақытының кері санағы аяқталды**

Алдын ала қыздыру уақыты аяқталғанда дыбыстық сигнал естіледі және қалған пісіру уақыты көрсетіледі (сағ:мин). Тағам пеште тұрғанда және **пісіру уақыты түймешігі** басылмайынша, алдын ала қыздыру режимін өзгертпеңіз.

## Тұмшанешті іске пайдалану (жалғасы)

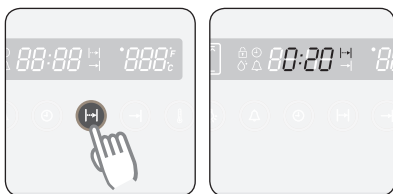
КК



- 4** Пісіру уақытының түймешігін басыңыз. Пісіру уақытының кері санағы көрсетіледі. Пісірудің 1-ші кезеңі басталады.

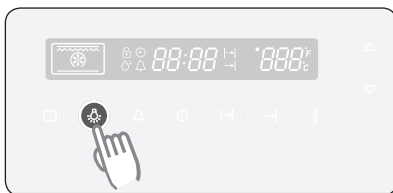
### "Аудару" қажет болғанда

Тағамды аударатын уақыт келгенін хабарлайтын дыбыстық сигнал естіледі. Тағамды аударғаннан кейін, егер **пісіру уақытының түймешігі** басылмаса, пісіру үдерісі тоқтайды.



- 5** Пісіру уақытының түймешігін басыңыз. Дыбыстық сигнал сөнеді және тағам пісіру әрі қарай жалғасады.

### Жарықты қосу/сөндіру



- ✉ Жарықтама шамы 5 минуттан кейін өздігінен сөнеді.

- 1** Жарықты қосу/сөндіру түймешігін басыңыз.

- 1 рет Сөндіру
- 2 рет Қосу


## Тұмшапешті іске пайдалану (жалғасы)

### Бұзаттау функциясы

КК

Күту режимінде бұзаттау функциясын қолдануға болады.



**1** Шам және Уақыт түймешіктерін қатар басыңыз және 3 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз. Дисплейде (  ) белгісі көрінеді.

**2** Бұзатын үшін Шам және Уақыт түймешіктерін бір уақытта басыңыз және оларды 3 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.

- ✉ Бұзатталып тұрған кезде түймешіктер мен тетіктер жұмыс істемейді, тек бұзатын ашу функциясы ғана жұмыс істейді.

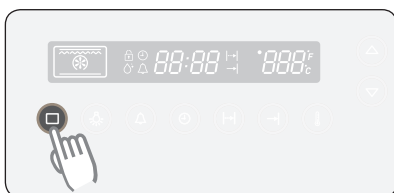
## Тазалау және күтім көрсету

КК

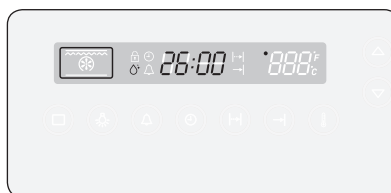
### Бумен тазалау

- 1 Тұмшапештің барлық керек-жарақтарын алыңыз.
- 2 Шамамен 400 мл суды бос тұрған тұмшапештің түбіне құйыңыз. Тазартылған суды пайдаланбаңыз, кәдімгі суды қолданыңыз.
- 3 Тұмшапештің есігін жабыңыз.  
Назар аударыңыз Тұмшапеш бөлме температурасына дейін суыған кезде ғана бумен тазалау жүйесі қосылады. Егер бумен тазалау жүйесі жұмыс істемесе, тұмшапеш толығымен суығанға дейін күтіңіз.

✉ Бумен тазалау кезінде **Қуатты қосу/сөндіру, Пісіру функциясын таңдау, Уақыт және Таймер функциясы** түймешіктерін пайдалануға болады.



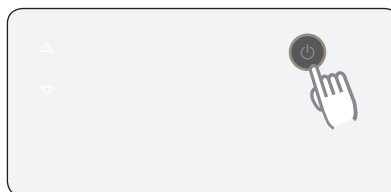
- 4 «Бумен тазалау» режимін таңдау үшін **Пісіру функциясын таңдау** түймешігін басыңыз.



- 5 «Бумен тазалау» режимін таңдағаннан кейін 3 секунд өткенде кейін кері санақ басталады. Біраз уақыттан кейін қыздырғыш автоматты түрде сөнеді.



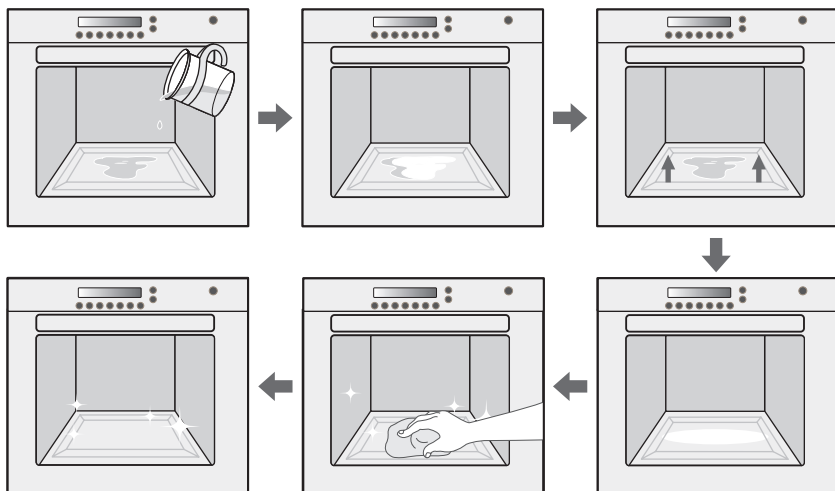
- 6 Үдеріс аяқталғаннан кейін дисплей жыпылықтай бастайды және әрекеттің аяқталғанын білдіретін дыбыстық сигнал естіледі.



- 7 Үдерісті аяқтап, тұмшапештің ішкі беттерін тазалауды аяқтау үшін **Қуатты қосу/сөндіру** түймешігін басыңыз.



## Тазалау және күтім көрсету (жалғасы)



КК

Бумен тазалау циклы аяқталғаннан кейін

### Ақыл-кеңес

- Бумен тазалап болғаннан кейін есікті абайлап ашыңыз; тұмшاپештің түбіндегі су ыстық.
- Тұмшاپештің ішіндегі су қалдығын ұзақ уақытқа мысалы, түнге қалдыруға болмайды.
- Тұмшاپештің есігін ашып, қалған суды жөкеге сіңіріп алыңыз.
- Тұмшاپештің ішкі бетін жуғыш зат сіңірілген жөкені, жұмсақ шөткені немесе нейлон қырғышты пайдаланып тазалаңыз. Қатты ластанған болса, ас үй ыдыстарын тазалайтын нейлон жөкемен тазалауға болады.
- Қақ шөгінділерін сіркесуға батырылған шүберекпен тазалауға болады.
- Қабырғаның ішкі бетін таза суға батырылған шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатып сүртіңіз (есіктің бекітпелерін сүртуді ұмытпаңыз).
- Егер тұмшاپеш қатты ластанған болса, суығаннан кейін тазалау жұмыстарын қайталауға болады.
- Егер тұмшاپеш грильді қолданғаннан немесе тағам қуырғаннан кейін қатты майланып ластанса, тұмшاپешті тазалау функциясын іске қосу алдында ластанған жерге жуғыш заттарды жағу ұсынылады.
- Тазалағаннан кейін тұмшاپештің есігін ішкі эмаль қаптама әбден кепкенше 15 ° бұрышпен ашып қою керек.

## Тазалау және күтім көрсету (жалғасы)

КК

### *Жылдам келтіру*

1. Тұмшапеш есігін 30° бұрыш шамасында ашыңыз.
2. Желдету режимін таңдау үшін **Пісіру функциясын таңдау** түймешігін басыңыз.
3. Пісіру уақытын 5 минутқа және температураны 50°C градусқа қойыңыз.
4. Өрекет аяқталғаннан кейін тұмшапешті сөндіріңіз.

### *НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!*

Тұмшапешті тазалау үшін судың ағысын немесе жоғары қысымы бар буды пайдаланатын құралдарды қолданбаңыз.

### *ЕСКЕРТУ*

Тұмшапешті тазалау үшін жоғары қысымы бар сумен немесе будың ағысымен тазалайтын құралдарды пайдаланбаңыз.

### *Тұмшапештің сыртқы беті*

- Тұмшапештің сыртқы және ішкі беттерін тазалау үшін шүберек пен жұмсақ тазалағыш құралды немесе жылы сабынды суды қолданыңыз.
- Ас үй сүлгісімен немесе ас үйге арналған қағазбен мұқият құрғатып тазалаңыз.
- Жеміргіш немесе түрпілі тазалағыш құралдарды мен темір жөкені қолданбаңыз.

### *Тұмшапештің алдыңғы беті тот баспайтын болаттан жасалған*

- Үйкелегіш қағазды немесе түрпілі заттарды, темір жөкені пайдаланбаңыз. Себебі қаптамасына зақым келтіруі мүмкін.

### *Тұмшапештің алдыңғы беті алюминийден жасалған*

- Беткі жағын өйнек тазалауға арналған жұмсақ жуғыш затқа батырылған, микроталшықтан жасалған сулықпен немесе жұмсақ матамен мұқият сүртіңіз.

### *ЕСКЕРТУ*

Тазалауға кіріспей тұрып тұмшапештің суығанына көз жеткізіңіз.

### *Тұмшапештің ішкі беті*

- Есіктердің тығыздағышын қолмен тазаламаңыз.
- Тазалағыш жөкені немесе қатқыл тегістегіш жастықшаларды қолданбаңыз.
- Тұмшапештің эмаль қаптамасына зақым келмеу үшін дүкенде сатылатын, тұмшапешке арналған тазалағыш құралдарды пайдаланыңыз.
- Қатып қалған қоқыстарды тазалау үшін тұмшапешке арналған, арнайы тазалағыш құралды қолданыңыз.

### *Жинақтың құрамы*

Әр қолданған сайын барлық ыдыстарды және керек-жарақтарды жуып, ас үй сүлгісімен мұқият құрғатыңыз.

Тазалау жұмысын жеңілдету үшін оларды жылы сабынды сумен 30 минут жібітіп қоюға болады.

## Тазалау және күтім көрсету (жалғасы)

КК

### Каталитті эмальдан жасалған қаптама

Алмалы панель қара сұры түсті каталитті эмальмен қапталған, оған конвекция режимінде ауаның ағысымен май жағылып, ластануы мүмкін. Бұл қоқыстар 200 °C және одан жоғары температурада, мысалы пісіру немесе қуыру кезінде күйеді. Бұдан жоғары температурада бұдан да жылдам күйеді.

Тұмшапешті және оның керек-жарақтарын қолданып болған сайын тазалау қажет. Себебі кейін пісіру немесе қуыру кезінде бұл дақтар қатып күйіп, оларды тазалау қиынға соғады немесе кей жағдайда тазалау мүлдем мүмкін болмайды.

### Қолмен тазалау

Тазалау алдында тұмшапештің суық екеніне көз жеткізіңіз.

- Каталитті эмаль қаптаманы ыстық суға жуғыш заттан құйып және жұмсақ нейлон шөткені пайдаланып тазалау қажет.

Жеміргіш тазалайтын құралдарды, қатты шөткені, егеуқұм қағазды немесе матаны, болат жөкені, пышақты немесе басқа жеміргіш материалдарды қолданбаңыз. Каталитті эмаль қаптаманы тазалау үшін тұмшапешті тазалауға арналған спрейді қолданбаңыз, себебі оның құрамындағы химикаттар каталитті эмальға зақым келтіруі және оның сынын түсіру мүмкін.

Тұмшапештің ішкі беттерін тазалау үшін тұмшапешті тазалауға арналған спрейді пайдалансаңыз, әуелі каталитті эмальдан жасалған панельді шешіп алыңыз.

### Жоғары температураны қолданып тазалау

Каталитті эмаль қаптаманы жоғары температурамен тазалау алдында, тұмшапештің ішкі беттерінің жоғарыда сипатталғандай тазаланғанына көз жеткізіңіз. Себебі жоғары температура ішкі қабырғалардағы дақтарды күйдіріп, мүлдем кетпейтін етуі мүмкін.

Тұмшапешті қолмен тазалағаннан кейін әлі де қатты ластанып тұрса, жоғары температураға дейін қыздырып май қалдықтарын тазалауға болады.

Бұл үдерісте дәмдеуіш, шәрбат және осы тәрізді басқа да заттардың дақтары кетпейтіні есіңізде болсын. Оларды қолмен жуғыш зат құйылған ыстық сумен және жұмсақ шөткенің көмегімен тазалау қажет.

- Тұмшапештің барлық керек-жарақтарын алыңыз.
- Тұмшапешті әдепкі режимге қойыңыз.
- Температураны 250 °C градусқа қойыңыз.
- Тұмшапешті шамамен 1 сағат қосыңыз. Уақыттың ұзақтығы тұмшапештің қаншалықты ластанғанына байланысты.

Тұмшапешті өшіруді ұмытып кетпес үшін пісіруді аяқтау уақытын орнату функциясын қолданып, циклдың аяқталатын уақытын орнатқан дұрыс болып табылады.

Қалған қоқыстардың барлығы тұмшапешті бұдан кейін жоғары температурада қолданған сайын біртіндеп кетеді.

## Тазалау және күтім көрсету (жалғасы)

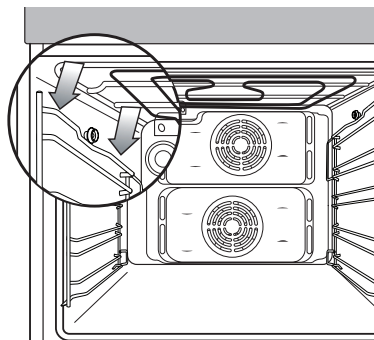
КК

### Науалар қойылатын бүйір жақтағы сырғытпа жолдар

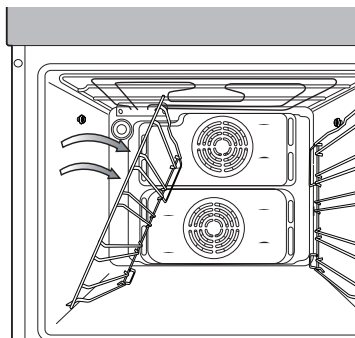
Тұмшапештің ішкі беттерін тазалау үшін науа қойылатын бүйір жақ сырғытпа жолдарды екі жағынан да шешіп алуға болады.

#### Бүйір жақ сырғытпа жолдарды ағыту

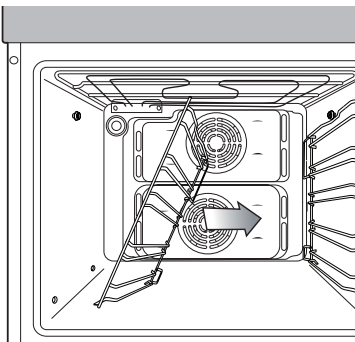
1. Бүйір жақ сырғытпа жолдардың үстіңгі ортаңғы бөлігін басыңыз.



2. Оларды шамамен 45 градусқа бұрыңыз.



3. Өзіңізге тартып, бүйір жақ сырғытпа жолдарды екі ұяшықтан шығарыңыз.



☒ **Бекіту:** 1, 2 және 3-ші амалды кері бағытта қайталаңыз.

## Кепілдік және қызмет көрсету

КК

### *Ақаулықты түзету және жиі қойылатын сұрақтарға жауап*

*Тұмшапеш қызбаса, не істеу керек?*

Келесі амалдардың бірін қолданып, мәселені шешуге тырысып көріңіз:

- Тұмшапеш қуат көзіне қосылмаған болуы мүмкін. Тұмшапешті қосыңыз.
- Сағат орнатылмаған болуы мүмкін. Уақытты орнатыңыз ("Уақытты орнату" бөлімін қараңыз).
- Қажетті параметрлердің барлығы орнатылды ма, тексеріңіз.
- Үйдегі балқымалы сақтандырғыш жанып кетуі немесе автоматты айырып-қосқыш іске қосылуы мүмкін. Автоматты айырып-қосқышты қосыңыз немесе балқымалы сақтандырғышты ауыстырыңыз. Егер бұл жағдай қайталанса, білікті электр маманын шақырыңыз.
- Тұмшапештің қуаты өзі қуат алып тұрған электр жүйесіндегі кернеуге тура байланысты. Үйіңіздегі электр қуатымен жабдықтау жүйесінің кернеуін жүктемесі бар кезде тексеруді ұсынамыз. Тұмшапешті қуат көзіне қосқанда желідегі кернеу азаюы мүмкін, бұл жағдай пәтеріңіздегі электр қуатымен жабдықтау жүйесінің осы тұмшапеш пайдаланатын қуатты қарастырмағанына байланысты туындайды.
- Кернеудің "азаюы" мәселесі туындағанда (егер қуатты электр құрылғылары қатар жұмыс істесе), онда тұмшапешті электр қалқанына жеке қосу жағдайын қарастыруды ұсынамыз. Бұндай қосылым 16 А аз емес токқа есептеліп, жеке айырып-қосқышпен қорғалуы қажет.  
Барлық іске қосылған электр құрылғылар пайдаланатын қуаттың жалпы қосындысы, электр қалқаны көтере алатын қуат жүктемесіне сай екеніне көз жеткізіңіз.

*Тұмшапештің функциясы мен температурасы орнатылып тұрса да, тұмшапеш қызбаса не істеу керек?*

Ішкі электр қосылымдарында ақау пайда болуы мүмкін. Жергілікті жердегі қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

*Ақау коды пайда болып, тұмшапеш қызбаса не істеу керек?*

Ішкі электр қосылымдарында ақау пайда болды. Жергілікті жердегі қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

*Дисплейдегі уақыт жыпылықтап тұрса не істеу керек?*

Электр қуатымен жабдықтау жүйесінде ақау пайда болды. Уақытты орнатыңыз ("Уақытты орнату" бөлімін қараңыз).

*Тұмшапештің жарығы жұмыс істемесе не істеу керек?*

Тұмшапештің жарықтама шамы жанып кеткен. Шамды ауыстырыңыз ("Жарықтама шамын ауыстыру" бөлімін қараңыз).

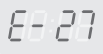

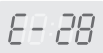







*Тұмшапештің желдеткіш жұмыс істейтін режимі орнатылмаса да, желдеткіш қосылып тұрса не істеу керек?*

Тұмшапешті қолданғаннан кейін желдеткіш пеш суығанша жұмыс істейді. Тұмшапеш суығаннан кейін де желдеткіш жұмыс істеуін жалғастырса, жергілікті жердегі қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.



## Кепілдік және қызмет көрсету (жалғасы)

КК

### Ақау коды және қауіпсіздік

Ақау коды және қауіпсіздік	Жалпы функциялары	Шешімі
   	<b>ТЕМПЕРАТУРА СЕНСОРЫНДАҒЫ АҚАУ</b>	<b>Жергілікті SAMSUNG қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз</b>
	<b>ҚАУІПСІЗ ТҮРДЕ СӨНДІРУ РЕЖИМІ ІСКЕ ҚОСЫЛДЫ</b> Тұмшапеш қойылған температурада ұзақ уақыт бойы жұмыс істеді.	<b>Тұмшапешті сөндіріп, тағамды алыңыз. Тұмшапешті әрі қарай пайдалану алдында суытып алыңыз.</b>
    	Тұмшапештің жұмысындағы ақаулар жұмыс тиімділігін төмендетуі және қауіпсіздікке қатысты мәселелерге әкелуі мүмкін. Тұмшапешті пайдалануды дереу тоқтатыңыз.	<b>Жергілікті жердегі SAMSUNG қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.</b>

Қалыпты жағдайда  
қолдануға арналған  
Қолдану мерзімі: 7 жыл

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.



**Өндіруші :** Samsung Electronics Co., Ltd /  
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

**Өндірушінің мекенжайы :**  
(Мастан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,  
Йонгги-до, Корея, 443-742

**Зауыттың мекенжайы :**  
20230 313 Моо 1, Сухафибан 8 Род, Срирача  
Индастри Парк, Т. Бунг А. Срирача, Чонбури, Тайланд

**Өнімнің өндірілген жердің атауы :** Тайланд

**Импорттаушы :**  
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA»  
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)  
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ.,  
Медеу ауданы, Өл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

“SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA”  
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)  
Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский  
район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	<a href="http://www.samsung.com/ru/support">www.samsung.com/ru/support</a>
GEORGIA	0-800-555-555	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/kz_ru/support">www.samsung.com/kz_ru/support</a>
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a> (Ukrainian) <a href="http://www.samsung.com/ua_ru/support">www.samsung.com/ua_ru/support</a> (Russian)

DG68-00382N-06